

# BIRRACRUDA

MENÙ



WIFI gratuito

Rete: TP-LINK C234  
Password: 77248770

www.birracruda.net  
#birrificiobirracruda



Birrifficio Birracruda

## LE PIADE DA PEPPE

**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.**

<b>APOLLO:</b> petto di pollo, lattuga, rucola e pomodoro	7,80
<b>BIRRACRUDA:</b> scamorza, pom. gratinati e bacon croccante	6,90
<b>CAMPAGNOLA:</b> salsiccia, cipolla caramellata e pomodoro	5,90
<b>CAMPESTRE:</b> fesa di tacchino, mozzarella e lattuga	5,90
<b>CAPRESE:</b> crudo, mozzarella e pomodoro	5,90
<b>CLASSICA:</b> crudo, stracchino e rucola	5,90
<b>ESTIVA:</b> porchetta, lattuga, rucola e pomodoro	6,80
<b>DIAVOLINA:</b> salame picc., scamorza, lattuga ruc. pom.	6,90
<b>GUSTOSA:</b> cipolla caramellata e porchetta	6,10
<b>INTENSA:</b> salsiccia, mozzarella e pomodoro	5,90
<b>LONZINA:</b> lonza, pecorino e lattuga	5,90
<b>MEDITERRANEA:</b> tonno, lattuga, rucola e pomodoro	7,80
<b>MARCHIGIANA:</b> salsiccia e pomodori gratinati	6,10
<b>PIER:</b> salsiccia, peperoni saltati e pecorino	6,20
<b>PRIMAVERA:</b> crudo, scamorza e rucola	5,90
<b>ROBUSTA:</b> crudo, pecorino e pomodori secchi	6,20
<b>ROSSINI:</b> pomodori gratinati, uovo sodo e mayo	6,30
<b>SAPORITA:</b> cicoria, scamorza e salsiccia	6,20
<b>VEGETARIANA:</b> cicoria e scamorza	5,40

### COMPONI LA TUA PIADA

Parti da € 3,80 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.

**FORMAGGI € 0,80:** mozzarella, scamorza, stracchino, pecorino e feta

**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, pom. secchi // € 2,50: pollo e tonno

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

## SPECIALITA'

**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

**PORK RIBS:** costine di maiale affumicate cotte a bassa temperatura e glassate con coleslaw e salsa barbecue

13,00

**TATAKI DI TONNO:** tagliata di tonno marinata in salsa Teryaki leggermente scottata, in crosta di semi di sesamo e servita con mayonese al lime

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

## PANINI TOP

Tutti i panini vengono serviti con **patatine fritte**  
Il nostro pane è prodotto con **farina tipo 1 e lievito madre**

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

10,50

**CHICKEN TOP:** Pollo sfilacciato, salsa Tiger e cetriolini sottaceto

11,50

**TATAKI AL TONNO:** Tataki al tonno, mayo al lime, rucola e cipolla caramellata

12,00

**NORTH GREEK:** Burger di salmone artigianale, salsa tzatziki, insalata e feta

12,00

**CHEESEBURGER:** hamburger di manzo bio, cheddar, insalata, pomodoro, bacon croccante, salsa barbecue e mayo

11,50

**PEPPE(R) BURGER:** Hamburger di manzo, scamorza affumicata, peperoni saltati, ketchup e mayo

11,50

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

## INSALATE

**CAESAR:** lattuga, rucola, pomodori, pollo, mozzarella e carote

8,70

**NIZZARDA:** lattuga, rucola, pomodori, mozzarella, tonno, olive e carote

8,50

**GIOACCHINO:** lattuga, rucola, pomodori, mozzarella e uovo sodo

6,50

**VEGGY:** lattuga, rucola, pomodori, pomodori secchi, carote e olive

7,00

**ITALIANA:** lattuga, rucola, pomodori, pomodori secchi, pecorino e olive

7,50

### INSALATE CON INGREDIENTI A SCELTA

piccola grande

**BASE:** lattuga, rucola e pomodoro

3,00 4,80

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

pecorino / mozzarella / feta

1,50

tonno / petto di pollo

2,50

uovo sodo / pomodori secchi / salsa tzatziki

1,00

carote / olive

0,80

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

## PIATTI VARI

**PIATTO UNICO:** 50/60 gr carboidrati e 60/100 gr proteine + verdure di stagione\*

10,00

**ZUPPA E LEGUME DEL GIORNO** piccola 4,50 // grande 5,70

**PRIMO DEL GIORNO**

da 8,50 a 11,00

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**

9,00

**BIS O TRIS DI VERDURE**

7,50

**PATATINE FRITTE**

4,50

## DOLCI

**Bavarese al caffè o zabaione / Piadina con nutella / Torta pere e cioccolato / Panna Cotta**

4,00

**Cheesecake / Tiramisù**

4,50

**COPERTO**

1,50

TUTTO IL NOSTRO MENU' A CASA TUA,  
LO PORTIAMO NOI CON:  
www.takeathome.it/ristoranti/birracruda

takeathome®  
TAKE · EAT · LOVE

Per info e prenotazioni:  
0721 283277

Via Serra 114, Villa Fastiggi, Pesaro (PU) / info@birracruda.net - www.birracruda.net

## BEVANDE & VINI

Acqua minerale in bottiglia 50 cl 1,20

Acqua minerale in bottiglia 1 lt 2,00

BIBITE IN LATTINA:

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Lemonada, Chinotto, Cedrata e Tè freddo Limone / Pesca 3,00

Caffè espresso 1,50

Caffè d'orzo 1,50

Tè, tisane (f. bosco / zenzero / camomilla) 2,50

Decaffeinato 1,50

Caffè corretto 1,80

Moretta 3,00

Amari, digestivi, grappa 3,00

Rosso della casa / Bianco della casa da agricoltura biologica

Bicch. 1/4 lt  
2,50 3,50

Azienda agricola San Filippo - Offida (AP)

1/2 lt 1 lt  
5,00 8,50

## BIRRE ARTIGIANALI

PICCOLA 0,20 lt 3,00  
MEDIA 0,40 lt 5,00  
BOCCA 1 lt 11,00  
BOTTIGLIA 33 cl. 5,00



**HELLES // 5% vol. - 18 IBU**

Birra chiara 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.



**PILS // 5,1% vol. - 27 IBU**

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



**MAREZEN // 5,3% vol. - 18 IBU**

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.



**BOCK // 6,7% vol. - 30 IBU**

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.



**WEIZEN // 4,5% vol. - 11 IBU**

Birra weiss 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.



**AMERICAN IPA // 6% vol. - 50 IBU**

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.



**DOUBLE IPA // 8,3% vol. - 90 IBU**

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.