

**ANTICA BIRRERIA
SAN FILIPPO**

Birra & Cucina

Informativa per la clientela

*Gentile cliente,
nel nostro ristorante ci impegniamo a garantire la massima qualità dei piatti che vi serviamo, utilizzando ingredienti freschi e selezionati con cura.*

Tuttavia, per ragioni di disponibilità stagionale delle materie prime o per esigenze produttive, in alcuni casi potrebbe essere necessario utilizzare prodotti surgelati, o in alternativa, procedere alla surgelazione interna di alcune materie prime.

Desideriamo rassicurarvi che anche in questi casi, la qualità e la sicurezza alimentare rimangono una nostra priorità. I prodotti surgelati, se utilizzati, sono comunque selezionati con attenzione per rispettare i più alti standard qualitativi.

Per qualsiasi informazione aggiuntiva sui nostri ingredienti o sui metodi di preparazione, vi invitiamo a rivolgervi al personale in servizio, che sarà a vostra completa disposizione.

Grazie per la vostra attenzione e per la fiducia che riponete in noi.

***Il Team,
Antica Birreria San Filippo***



ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGÈNE

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si informa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, così come nelle bevande, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti classificati come allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, come indicato nell'Allegato II del suddetto Regolamento:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, nocimacadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti derivati
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- * Prodotto congelato



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

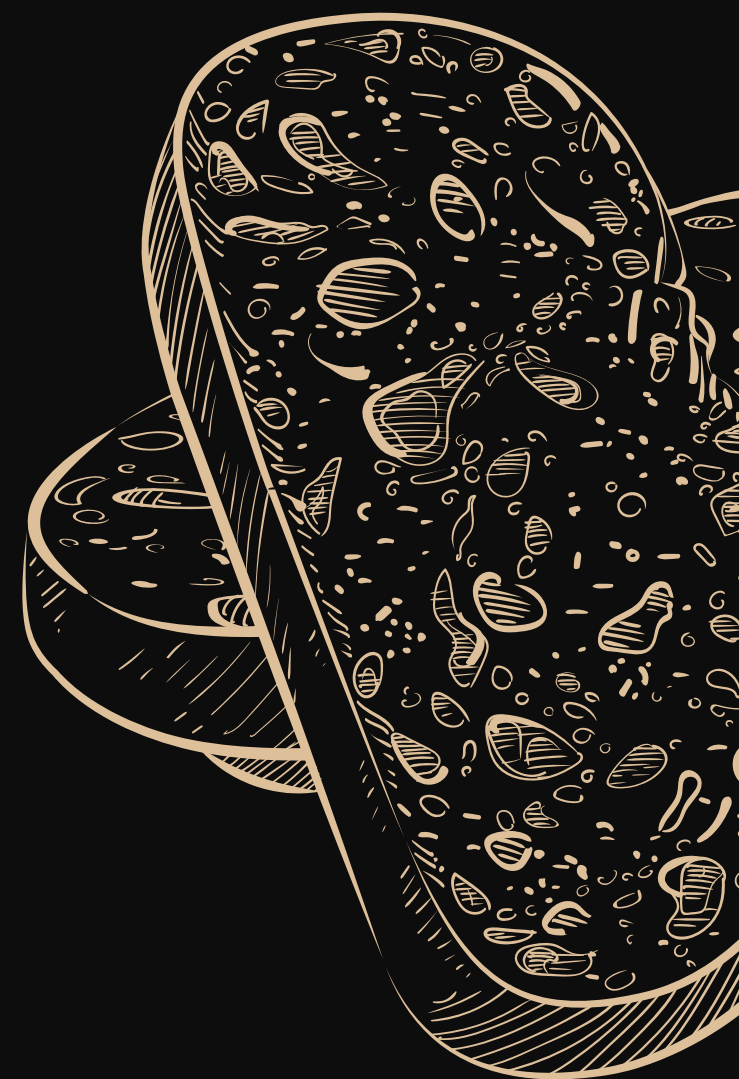


"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."

ANTIPASTI



CROSTONI

MONTI € 12

- bufala, prosciutto crudo e funghi champignon a crudo (1,7)
- formaggio spalmabile, zucchine, melanzane e glassa balsamica (1,7,12)
- carpaccio Manzo della casa, rucola, sapa, grana, noci (1,7,8)

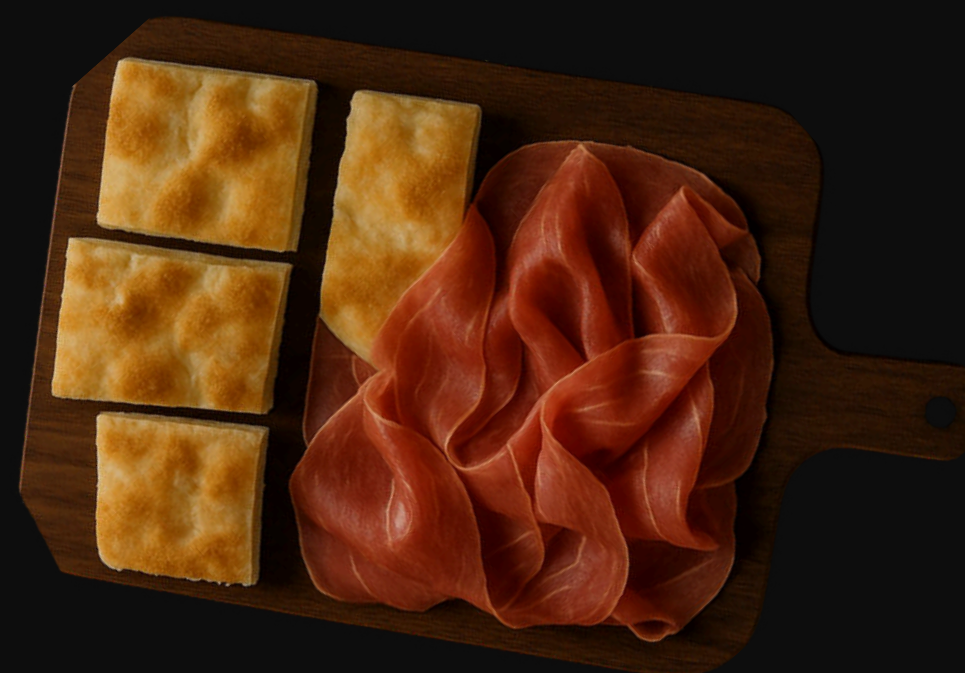
MARE € 14

- rucola, tonno, cipolla caramellata della casa (1,4)
- feta, salmone affumicato, zucchine grigliate e pepe rosa (1,4,7)
- stracciatella, alici, pommodori secchi (1,4,7)

FOCACCIUTTO

€ 15

- tagliere di prosciutto crudo selezionato, servito con focaccia nuvola scrocchiarella, olio evo, sale grosso, rosmarino, cipolla (1)



CARPACCIO DI MANZO DELLA CASA

€ 17

1. rucola, scaglie di grana, pomodorini ciliegino, glassa balsamico (7,12)
2. valeriana, miele, pinoli, mousse di pecorino (7,8)
3. rucola, stracciatella, cipolla rossa caramellata della casa (7)
4. crema di ricotta, valeriana, vinaigrette di liquirizia (7)
5. rucola, sapa, noci, grana (7)
6. radicchio, grana, prugne secche, funghi champignon, glassa balsamico. (7,8,12)



F R I T T I *

Olive all' ascolana ^(1,3)
6 pz

€ 6.50

Alette cosce piccanti ⁽¹⁾
5 pz

€ 6.50

Cremini Varnelli ^(1,3,7)
5 pz

€ 5

Nuggets ⁽¹⁾
5 pz

€ 6

Mozzarelline stick ^(1,7)
6 pz

€ 6.50

Patate stick ⁽¹⁾

€ 3.50

Anelli cipolla ⁽¹⁾
6 pz

€ 5

Patate dipping al pepe ⁽¹⁾

€ 4.50

Jalapenos ⁽¹⁾
ripieni di formaggio 5pz

€ 6.50

Bacon fries ^(1,7) € 5
patatine stick, salsa cheddar, pancetta croccante

Fritto misto ^(1,3,7) consigliato 2 pers. € 18
4 olive, 4 cremini, 4 mozzarella stick, 4 anelli di
cipolla, patatine stick

SPECIAL *

RUSTICO ^(1,3,7) €12
3 olive, 3 Cremini, 3 anelli di cipolla, 3 mozzarella
stick

CHICKEN NORRIS ^(1,3,7) €15
3 cosce piccanti, 3 alette piccanti, 3 nuggets,
3 jalapenos



B R A G E R I A



Tomahawk

€ 6.00 all'etto

Secondo disponibilità

Irlanda • Polonia

Arrosticini

€ 12

10 pz

Grigliata mista

€ 20

Salsiccia, arrosticini, petto pollo, braciola di maiale

Lombate

€ 6.00 all'etto

Secondo disponibilità

Celtic • Prussiana • Danimarca • Ternera • Polonia

Fiorentina

€ 6.50 all'etto

Secondo disponibilità

Celtic • Prussiana • Danimarca • Ternera • Polonia



TAGLIATA DI POLLO

€ 16



1. scaglie di grana, pomodorini, rucola (7)
2. radicchio, funghi champignon, grana, prugne secche, glassa balsamico (7,8,12)
3. valeriana, salsa bernese, pomodori secchi, pinoli (7,8)
4. sapa, verdure grigliate, cipolla croccante (12)

TAGLIATA DI MANZO

Secondo disponibilità

1. scaglie di grana, pomodorini, rucola (7)
2. olio, sale, pepe, rosmarino
3. al camino
4. caponata, cipolla croccante, glassa balsamico (12)
5. verdure grigliate, sapa, pinoli (8,12)
6. rucola, cipolla caramellata della casa
7. lardo di Colonnata (8)

Boem

€25

€20

€20

€25

€25

€23

€25

Australia

€30

€25

€25

€30

€30

€28

€30

Uruguay

€30

€25

€25

€30

€30

€28

€30



CONTORNI

Verdure gratinate ⁽¹⁾	€ 6	Insalata verde	€ 3
Verdure grigliate	€ 6	Caponata	€ 6
Patate arrosto	€ 6	Radicchio al forno	€ 6



PRIMI

• spaghetti aglio, olio e peperoncino ⁽¹⁾	€ 10	• tortellini alla boscaiola ^{(1,7) *}	€ 13
• mezze maniche amatriciana ⁽¹⁾	€ 13	• tortellini alla norcina ^{(1,7,8) *}	€ 14
• mezze maniche alla carbonara ^(1,3,7)	€ 13	• gnocchi al ragù ^{(1) *}	€ 13
• tortellini pasticciati ^{(1,7) *}	€ 13	• gnocchi cacio pepe ^{(1,7) *}	€ 13



Tutti serviti con **pan brioches** *

TIPO DI CARNE

Angus • Manzo • Pollo cornflakes *

Prezzo singolo: **€13**

Versione doppia: **€20**

Classic (1,3,7,12)

pomodoro, insalata, mayo, ketchup, cheddar,
pancetta, cipolla caramellata

Tirolese (1,7)

radicchio grigliato, formaggio spalmabile, fontina, speck,
cipolla croccante

BBQ (1,7,12)

salsa BBQ , peperoni, scamorza, pancetta

Pork (1,7,8,12)

Peperoni, cheddar, salsa baconnaise smokey, pulled pork
(NO DOPPIO)

Black (1,7,12)

verdure grigliate, salsa baconnaise smokey, stracciatella
speck

Banzay (1,7,12)

Iceberg, salsa sweet chilli, scamorza, pancetta

Gnenoccia (1,7)

Crema ricotta, radicchio fresco, pancetta, cipolla
croccante

Quillu vonu (1,7)

melanzane grigliate, salsa yogurt, fontina, speck





PULLED PORK

€ 13

Tutti serviti con **panino rosetta** *

1. (1,7,8,12)

salsa BBQ, scamorza, peperoni

2. (1,3,8)

mayo, insalata, pomodoro, cipolla caramellata

3. (1,7,8)

Rucola, stracciatella, cipolla croccante

4. (1,7,8,12)

iceberg, salsa sweet chilli, scamorza

1. (1,7,12) *

cotoletta, peperoni, salsa baconnaise smokey, speck, scamorza

2. (1,7,12) *

cotoletta, iceberg, salsa sweet chilli, scamorza, pancetta

3. (1,7) *

cotoletta, rucola, stracciatella, cipolla caramellata

4. (1,7) *

cotoletta , radicchio fresco, crema ricotta, cipolla croccante

5. (1,7,8) *

cotoletta , verdure grigliate, sapa, pinoli

6. (1,7) *

cotoletta , salsa yogurt, speck, melanzane

€ 13

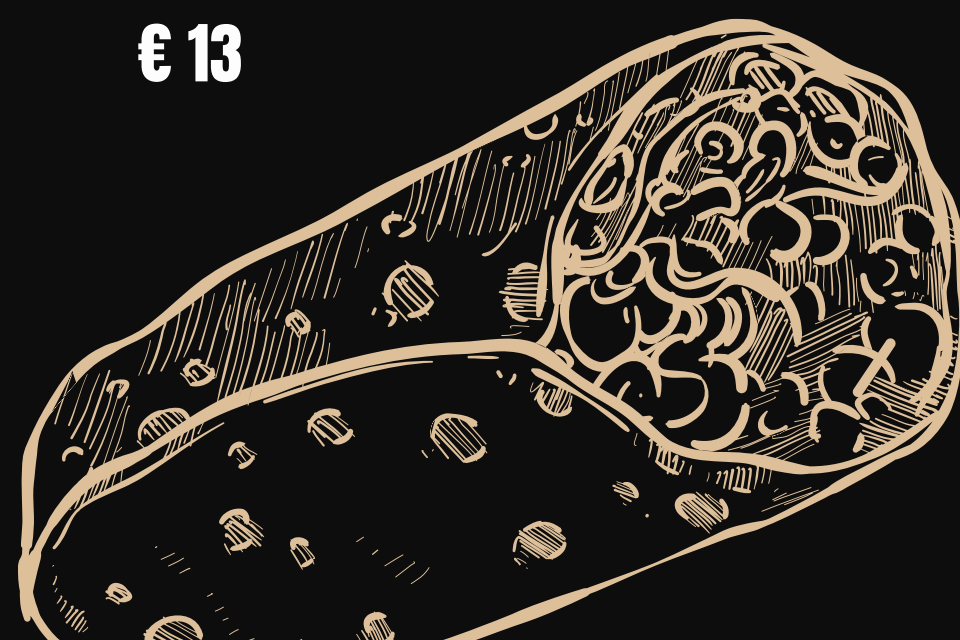
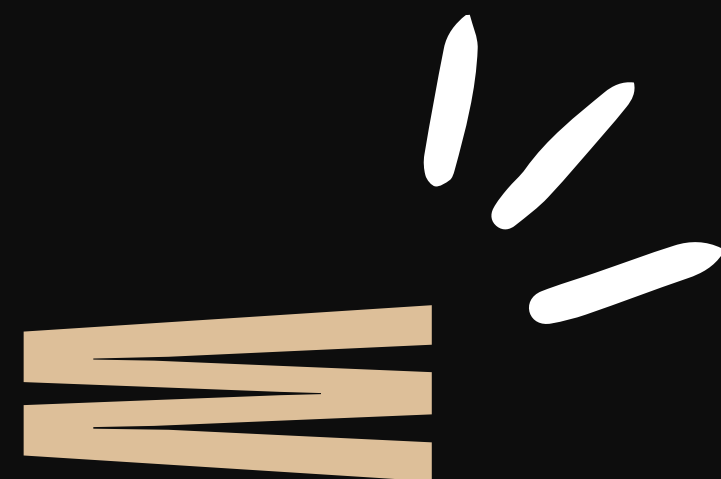
€ 13

€ 13

€ 13

€ 13

€ 13





P I N S A *

ROSSE

Margherita ^(1,7)
pomodoro, mozzarella

€ 8

Bufalotta ^(1,7)
pomodoro, bufala

€ 10

Capricciosa ^(1,7)
carciofi, funghi, mozzarella, olive nere, pomodoro, prosciutto cotto

€ 13

Amatriciana ^(1,7)
pomodoro, cipolla rossa, guanciale, mozzarella, pecorino romano

€ 13

Ode al pomodoro ^(1,7)
Pomodoro, stracciatella, pancetta croccante, pomodori secchi

€ 13

Montanara ^(1,7)
bufala, prosciutto crudo, funghi a crudo

€ 14

BIANCHE

Rustica ^(1,7)
mozzarella, salsiccia, patate arrosto

€ 13

Crostino ^(1,7)
mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 13

Ortolà ^(1,7)
mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grigliati

€ 13

Norcina ^(1,7,8)
mozzarella, funghi champignon, salsiccia, salsa tartufata

€ 13

Pulled ^(1,7,8,12)
scamorza, pulled pork, salsa BBQ

€ 13

Fresca ^(1,7,12)
mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, grana, glassa balsamico

€ 13

MARE

Tonnata ^(1,4,7)
Insalata, pomodoro, tonno, mozzarella fresca, olive, carciofi

€ 15

Etruria ^(1,4,7)
Stracciatella, alici, pomodori secchi

€ 15

Greca ^(1,4,7)
Feta, salmone affumicato, pepe rosa, zucchine grigliate

€ 16

Sestante ^(1,4,7)
base pomodoro, bufala, alici, capperi, polvere di olive nere

€ 15

M E N U B I M B I

FINO A 10 ANNI, NON ORDINABILI DA GRANDI TASSATIVO

PRIMO

Mini primo pasta secca ⁽¹⁾ € 6

Mini primo pasta fresca ^{(1)*} € 8



PIATTO UNICO *

Mini pinsa + patatine ^(1,7) € 10

Nugget + patatine ⁽¹⁾ € 10

Mini hamburger 100g + patatine ⁽¹⁾ € 10

Cotoletta + patatine ⁽¹⁾ € 10

Hot dog + patatine ⁽¹⁾ € 10



DOLCI

IL TOCCO FINALE DELLA CASA

€ 6

Secondo disponibilità (1,3,5,7,8,12)

Tiramisu

crema al mascarpone, savoiardo artigianale e scaglie di fondente

Namelake

alla panna, crumble di cacao, topping, granella nocciole

Pocassa di cioccolato

farina, latte, uova, burro, zucchero, cioccolato

Millefoglie

con crema chantilly e topping



Semisfera al cioccolato

con mousse di yogurt e topping

Cestino di pasta fillo

con mousse ricotta, miele e pinoli

Torta rustica di mele

con cannella, noci, miele, mele ripassate in padella

Panna cotta

Salame al cioccolato

Cacao, burro, mandorle

I TOPPING

- **Liquirizia** (1,8)
- **Caramello** (1,8)
- **Pistacchio** (1,8)
- **Cioccolato** (1,8)
- **Crema alle nocciole** (1,8)
- **Frutti di bosco della casa** (1)

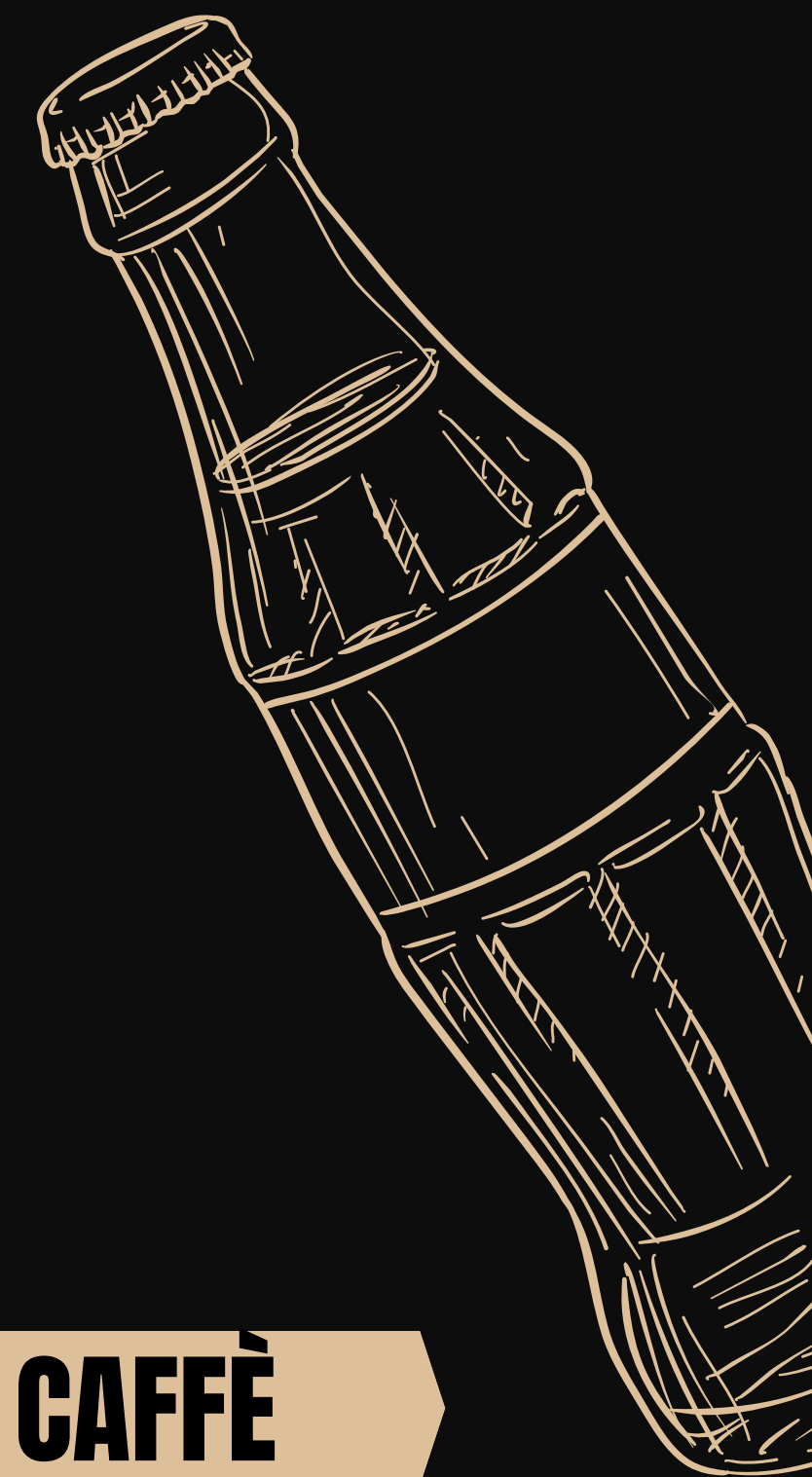


B E V A N D E

CLASSICHE

Acqua naturale	€2
Acqua frizzante	€ 2
Coca-cola 33 cl	€ 3
Coca-cola 1.5 l	€ 5
Fanta 33 cl	€ 3

Coperto: 2 €



CAFFÈ

Espresso	€ 1.50
Corretto	€ 2.50
Macchiato	€ 2
Decaffeinato	€ 1.50
Ginseng	€ 1.50
Orzo	€ 1.50



BEER



STELLA ARTOIS PILS

5% alc. vol.

0,2 cl	€ 3
0,4 cl	€ 5
1 l	€ 10



HOEGAARDEN BLANCHE

4.8% alc. vol.

0,25 cl	€ 3
0,5 cl	€ 6
1 l	€ 12



FRANZISKANER KELLER

5,2% alc. vol.

(non filtrata)

0,3 cl	€ 3.50
0,5 cl	€ 6
1 l	€ 12



ARTIGIANALE

5% alc. vol.

0,3 cl	€ 4
0,5 cl	€ 7.50
1 l	€ 15



GOOSE IPA

5% alc. vol.

0,3 cl	€ 4
0,5 cl	€ 7
1l	€ 15

HATTORI MANZO DOUBLE IPA MUKKELLER

8,3% alc. vol.

0,3 cl	€ 4
0,5 cl	€ 7
1l	€ 14



LEFFE ROUGE DOPPIO MALTO ROSSO

6.6% alc. vol.

birra d'Abbazia

0,25 cl	€ 4
0,5 cl	€ 7
1l	€ 14



LEFFE RTUEL TRIPLE

9% alc. vol.

0,25 cl	€ 4
0,5 cl	€ 7,50
1l	€ 15



GUINNESS STOUT IRLANDA

4.2% alc. vol.

0,25 cl	€ 3.50
0,5 cl	€ 5.50
1l	€ 11

