



## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



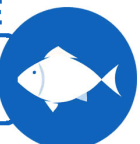
### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



**SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI COMUNICARE  
ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI AI  
NOSTRI COLLABORATORI DI SALA**

# BIRRIFICIO LEUMANN

---



## MATERIE PRIME E TERRITORIO



LA NOSTRA CARNE PROVIENE DALLA MACELLERIA RENZO: AZIENDA PARTNER COALVI - CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE



LA NOSTRE PIZZE E FOCACCE SONO PREPARATE ARTIGIANALMENTE DAL NOSTRO CHEF. GLI INGREDIENTI UTILIZZATI SONO FINEMENTE RICERCATI: UTILIZZIAMO FARINE MACINATE A PIETRA CHE PRESERVANO LE PROPRIETÀ DEL GRANO, CREANDO COSÌ UN IMPASTO CHE, DOPO 36 ORE DI LIEVITAZIONE, DÀ AL NOSTRO PRODOTTO AROMA, LEGGEREZZA E SCIOGLIEVOLEZZA UNICHE



I NOSTRI SALUMI SONO "GUSTI AGRICOLI CALABRO LUCANI": AZIENDA CHE RICERCA CONTINUAMENTE PRODUZIONI DI ECCELLENZA PER GRADO DI QUALITÀ E RISPETTO DELLE TRADIZIONI



CASEIFICIO DONATO PRODUCE IN ESCLUSIVA PER NOI IL FOR-MATTO, FORMAGGIO ALLA BIRRA DEL MATTO DI COLLEGNO



LORENZO E VALENTINA SONO GLI AUTORI DEI NOSTRI BIRRUCCI

# BIRRIFICIO LEUMANN



## ANTIPASTI

### **VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA €10**

*Cotto a bassa temperatura*

### **TRIS DI BRUSCHETTE €7,50**

*Pomodoro fresco e basilico, stracciatella e melanzane sott'olio, lardo e nocciole*

### **ANTIIPASTO DELLA CASA €12**

### **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI CON MIELE E MARMELLATA €12**

*Robiola di Roccaverano, For-Matto, Blue del Monviso, Pan di latte*

### **TAGLIERE CON SELEZIONE DI SALUMI €12**

*Salumificio artigianale "Gusti Agricoli Lucani"*

### **TAGLIERE DELL'AMICIZIA €39**

*Con selezione di salumi del salumificio artigianale "Gusti Agricoli Lucani" - Da 4 a 6 persone*

## PRIMI PIATTI

### **PENNETTE ALL'ARRABBIATA €8**

### **SPAGHETTI ALLA CARBONARA €9**

*Con guanciale e pecorino Romano*

### **AGNOLOTTI AL RAGÙ €10**

### **PACCHERI SPECK E FONDUTA DI TALEGGIO €9**

### **SPAGHETTI ALLA GRICIA €9**

### **TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI €11**

## SECONDI PIATTI

### **TAGLIATA DI FASSONA**

### **CON RATATOUILLE €16**

*Cotta a bassa temperatura*

### **MILANESE DI VITELLO €12**

*Con patate fritte\**

### **ALETTE DI POLLO 100% ITALIANO €10**

*Speziate, al forno - Con patate fritte\**

### **HAMBURGER DI FASSONA €12**

*Con patate fritte\**

### **STINCO ALLA BIRRA DEL MATTO €16**

*Con patate fritte\**

### **RIBS AL BBQ €16**

*Carrè di costine al BBQ cotte a bassa temperatura - Con patate fritte\**

### **SPEZZATINO CON POLENTA €13**

### **FAGIOLATA ALLA TEXANA €10**

*Con guanciale*

## CONTORNI

### **RATATOUILLE €6**

### **MSTICANZA DI STAGIONE €6**

### **DIPPERS\* €5**

*Patate fritte con la buccia*

\*Prodotto surgelato

# BIRRIFICIO LEUMANN



## HAMBURGER

### **IL FILANTE €8**

Hamburger di Fassona, formaggio, ketchup, insalata

### **IL MAXI €9**

Hamburger di Fassona, speck croccante, cipolle arrostiti, toma Piemontese, pomodoro, spinacino

### **IL LEUMANN €9**

Hamburger di Fassona, pomodori secchi, For-Matto, salsa BBQ alla birra del Matto di Collegno, radicchio

### **IL SICILIANO €9**

Hamburger di Fassona, melanzana fritta, salsa di pomodoro, ricotta salata e crema al basilico

### **IL VEG €9**

Beyond Burger\*, senape in grani, insalata e pomodoro



## PANINI

### **TRIPLO €7**

Prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, maionese, pomodoro, insalata

### **PEU €7**

Prosciutto cotto, formaggio, funghi trifolati, cipolla arrostita, salsa rosa, pomodoro

### **LEGGERO €7,50**

Salsiccia, formaggio, maionese

### **POLLETTO €7,50**

Petto di pollo impanato da noi, maionese, pomodoro, insalata

## PIZZE

### **MARGHERITA €8**

### **NAPOLI €8,50**

### **DIAVOLA €8,50**

### **4 STAGIONI €8,50**

## FOCACCE

### **FOCACCIA CRUDO E STRACCIATELLA €9**

Salumificio artigianale "Gusti Agricoli Lucani"

### **FOCACCIA LARDO MIELE E GRANELLA DI NOCCIOLE €9**

### **FOCACCIA SPECK E FONDUTA DI TALEGGIO €9**

## SFIZI FRITTI

### **PATATE FRITTE\* €5**

Super Crunchy

### **FALAFEL €7**

Con maionese

### **ORTO IN TEMPURA\* €8**

Mix di verdure in tempura



### **BOCCONCINI DI POLLO €8**

Impanati a modo nostro

\*Prodotto surgelato

# BIRRIFICIO LEUMANN



## CAFFETTERIA E AMARI

CAFFÈ €2

AMARO DEL MATTO DI COLLEGNO €4

LIQUIRIZIA €4

Con l'antica ricetta di nonna Maria

LIMONCELLO - MIRTO - SAMBUCA €4

GRAPPA BIANCA €4,5

GRAPPA BARRICATA €5

RHUM PAMPERO ESPECIAL €5

RHUM DIPLOMATICO RISERVA  
ESCLUSIVA €6

RHUM DON PAPA €7,50

WHISKY GLENLIVET €7,50

WHISKY LAPHROAIG €7,50

WHISKY J&B €6

WHISKY LAGAVULIN €7,50

## COCKTAILS

SPRITZ €6,50

GIN TONIC/ GIN LEMON €6,50

NEGRONI €7

COCA RHUM €6,50

## BIBITE

ACQUA IN VETRO 0.50cl €2

ESTATHÉ PESCA/ LIMONE €3,50

COCA COLA - COCA COLA ZERO €3,50

FANTA - SCHWEPES TONICA -  
LEMONSODA €3,50

## I NOSTRI DOLCI

TIRAMISÙ €5

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €5  
Con crema inglese

TARTE TATIN €5  
Con gelato alla crema

SORBETTO AL LIMONE €4,5

GELATO ALLA CREMA €4,5



## L'APERIFICIO

Tutti i giorni dalle 18 alle 20  
Minimo 2 persone

.....|  
**TAGLIERE APERITIVO**

+

**2 DRINK A SCELTA**

tra birra alla spina, bibita analcolica,  
cocktail

€25

# Vaiss

**STILE: WEISS    ALC: 4,5% VOL**

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino, schiuma abbondante e persistente. Aroma fresco con note di chiodi di garofano, delicata banana e leggera vaniglia. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrata al palato. La generosa frizzantezza lascia spazio ad un finale piacevolmente fresco.

**AMARO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**MALTO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**CORPO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**AROMA:** 🍺🍺🍺🍺🍺

Mezza pinta: €4

Pinta: €6

Bottiglia 75cl.: €10

Vaiss al litro: €11





# Birra del Matto di Collegno

**STILE: DOPPEL BOCK    ALC: 8,3% VOL**

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore rosso ramato intenso, schiuma cremosa e persistente. Aroma di frutti rossi, spezie e malto tostato. Corpo morbido ed esile, dolce al palato; la vellutata frizzantezza lascia spazio al finale maltato.

**AMARO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**MALTO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**CORPO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**AROMA:** 🍺🍺🍺🍺🍺

Mezza pinta: €4

Pinta €6

Bottiglia 33cl.: €5

Bottiglia 75cl.: €10

Matto al litro: €11



# Italica

**STILE: HELLES BOCK    ALC: 6,3% VOL**

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore ambrato chiaro, schiuma cremosa e persistente. Aroma di frutta fresca, delicate note maltate con sfumature di caramello. Corpo esile, morbido al palato. Rotonda ed equilibrata, la vellutata frizzantezza lascia spazio ad un piacevole finale di malto.

**AMARO:** 

**MALTO:** 

**CORPO:** 

**AROMA:** 

Mezza pinta: €4

Pinta: €6

Bottiglia 33cl.: €5

Bottiglia 75cl.: €10

Italica al litro: €11



# Luppolipa

**STILE: IPA    ALC: 4,5% VOL**

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore paglierino, schiuma cremosa e persistente. Aroma di mango, papaya e passion fruit. Corpo leggiadro dalla generosa luppolatura. Presenta note resinose e fruttate. Bilanciata al palato, lascia un piacevole amaro agrumeto e persistente, moderata frizzantezza.

**AMARO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**MALTO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**CORPO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**AROMA:** 🍺🍺🍺🍺🍺

Mezza pinta: €4

Pinta: €6

Bottiglia 33cl.: €5

Bottiglia 75cl.: €10

Luppol IPA al litro: €11



# Smemorata

**STILE: PILS    ALC: 4,5% VOL**

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino con schiuma pannosa e abbondante. Aroma fresco, con note di cereale, erbacee e floreali. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrato al palato; la moderata frizzantezza lascia spazio al finale luppolato.

**AMARO:**  **MALTO:**   
**CORPO:**  **AROMA:** 

Mezza pinta: €4

Pinta: €6

Bottiglia 33cl.: €5

Bottiglia 75cl.: €10

Smemorata al litro: €11



# Rubino

**STILE: BITTER ALE    ALC: 4,5% VOL**

Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore rosso rubino, schiuma cremosa e persistente. Aroma tropicale di frutti esotici e leggero malto tostato. Corposa, caratterizzata dalla generosa luppolatura, presenta note resinose ed erbacee. Bilanciata al palato, lascia un piacevole amaro di pompelmo. Moderata frizzantezza.

**AMARO:** 

**MALTO:** 

**CORPO:** 

**AROMA:** 

Mezza pinta: €4

Pinta: €6

Bottiglia 33cl.: €5

Bottiglia 75cl.: €10

Rubino al litro: €11



# La Tenebrosa

**STILE: SCHWARZ**   **ALC: 5,5% VOL**

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore nero con schiuma morbida e persistente. Aroma di cioccolato con punte di cacao e caffè. Corpo snello tendente al secco. Rotonda ed equilibrata. La delicata frizzantezza lascia spazio a note maltate con punte di cioccolato e liquirizia.

**AMARO:** 

**MALTO:** 

**CORPO:** 

**AROMA:** 

Bottiglia 75cl.: €10



# Sglutinata

**STILE: PILS    ALC: 4,5% VOL**

Birra a bassa fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino con schiuma pannosa e abbondante. Aroma fresco, con note di cereale, erbacee e floreali. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrato al palato; la moderata frizzantezza lascia spazio al finale luppolato.

**AMARO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**MALTO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**CORPO:** 🍺🍺🍺🍺🍺

**AROMA:** 🍺🍺🍺🍺🍺



Bottiglia 33cl.: €6

# Amaro del Matto di Collegno

Amaro ricavato dal mosto della nostra Birra del Matto di Collegno e dal connubio di erbe aromatiche macerate in alcole di cereali. Esprime da subito al palato una dolcezza maltata e caramellata seguita da un impatto alcolico deciso, prontamente domato da un abbraccio aromatico caldo e rotondo che lascia spazio alle fresche note del coriandolo, del the e degli agrumi.

Servito con Birrucci, biscotti creati con le trebbie di birra.

Bicchiere €4





# Nerolizia del Matto di Collegno

Liquore di liquirizia.

Rispolverando una delle vecchie ricette di Nonna Maria "calabrese Doc" abbiamo deciso di condividere con voi uno dei sapori più rappresentativi della nostra terra a ricordo delle nostre origini.

Bicchiere €4

