



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

