TAPROOM

Birrificio Sagrin

Per i nostri imbottiti vi proponiamo i prodotti artigianali del forno Pizzottiamo

PER INIZIARE

Caponata 6€

Rotolando verso sud, i prodotti de La Cupa di Scorrano (LE):
- caponata salentina essiccata al sole del Salento
- un letto di verdure tritate sottolio leggere e gustose sorregge i pomodori secchi essiccati al sole

I Crudi 9€

Per gli amanti del crudo: un piatto con salsiccia di Bra della Macelleria Tibaldi di Bra (CN) e la carne cruda del'az.Agr.Casa Serra di Asti.
(disponibilità limitata)

Bis di Acciughe 6€

Le acciughe al loro meglio? Te le proponiamo con la tipica salsa verde e nel classico crostino di pane, burro & acciughe.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

SELEZIONE SAGRIN

Selezione di Formaggi 17,5€

Un viaggio tra i caprini di Azienda Agricola Costa di Murisengo (AL), i vaccini affinati da Borgo Affinatori (AT), ovicaprino della Società Agricola Alba (CB): una selezione di "chicche" per gli amanti del formaggio.

- **Toma Borgo**: latte vaccino fresco con tutto il sapore del buon latte affinato da Borgo Affinatori (AT)
- **Soba alle erbe**: latte vaccino affinato da Borgo Affinatori
- **Livertin**:toma di latte di capra con aggiunta della nostra Livertin, Azienda Agricola Costa di Murisengo (AL)
- **Toma del colle**: toma caprino dell' Azienda Agricola Costa di Murisengo (AL)
- **Tal Du Bec**: formaggio stagionato dolce e delicato dell' Azienda Agricola Costa di Murisengo (AL)
- **Parmigiano Reggiano**: Parmigiano Reggiano 30 mesi di Montagna DOP Latteria San Giorgio (RE)
- **Blu al cacao**: il re degli erborinati affinato in polvere di cacao,Borgo Affinatori (AT)
- **Gorgonzola Riserva**: Gorgo Piccante 150 gg di Stagionatura, Piemontese DOC. Borgo Affinatori (AT)
- **Rustico**: Ovicaprino stagionato
- **Spalmabile**: Ovino/Caprino cremoso da perdere la testa!Della Società Agricola Alba (CB)

Selezione di Salumi 17,5€

Salumi Mon Amour! Insaccati e salumi del Salumificio Bona Angelo di Nizza Monferrato (AT), ma anche la delicatezza del Parma 24 mesi e del Guanciale dei Fratelli Pelliziari di Traversetolo (PR).
Vi proponiamo 4 salumi tra :

- **Salame cotto**
- **Salom ed Nissa** salame crudo a rotazione nelle varianti con Nizza Docg e con Nocciole.
- **Parma 24 Mesi**: prosciutto crudo di Parma dolce e profumato perché stagionato come una volta, Fratelli Pelliziari (PR)
- **Guanciale** F.lli Pelizziari dal sapore dolce e leggermente speziato
- **Prosciutto cotto** artigianale Nonno Peo del Monferrato

Selezione salumi e formaggi 17,5€

Per chi non sa scegliere: una nostra selezione di tre formaggi e tre salumi tra quelli proposti negli altri taglieri.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

IMBOTTITI

Pucce e Focacce Golose

Pulled Pork 13€

Sua maestà il Pulled Pork con la sua coleslaw, preparati con amore da noi e serviti nella Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro, con contorno di patatine* o insalata.

Pacco da Giù 11€

La Golosa, la focaccia ripiegata a mezzaluna, sopravvive bene anche senza carne! Provala con pomodori secchi, melanzane sott'olio, crema di cime di rapa, menta e cacioricotta - sempre con contorno di patatine* o insalata.

Crin Pass 12€

Dalla tradizione toscana, farciamo la Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro con un ripieno di salsiccia e taleggio IGP. Servita con contorno di patatine* o insalata.

Gricia 12€

Cosa succede se l'Ovicaprino della Az.Agr. Alba, il Guanciale croccante dei F.lli Pelizziari e le Cicorine alla Salentina si mescolano nella Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro? Gricia gourmet, te ne innamori! Servita con contorno di patatine* o insalata.

Pulled Chicken 13€

La versione Pulled Chicken di nostra produzione, con la mitica Alabama White Sauce e serviti nella Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro, con contorno di patatine* o insalata.

Calamandrana Beach 12€

Il Crudo di Parma 24 mesi F.lli Pelizziari abbraccia la Stracciatella di Burrata in un fresco matrimonio racchiuso nella Golosa, la focaccia ripiegata a mezzaluna. Servita con contorno di patatine* o insalata.

InBra 14€

Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro farcita con un prodotto dell'eccellenza gastronomica della città di Bra, la salsiccia di vitello della macelleria Tibaldi di Bra, unita alla Stracciatella e pomodori freschi. (chiedi la disponibilità!). Servita con contorno di patatine* o insalata.

Neh! 14€

La Puccia Salentina Artigianale di Grano Duro racchiude un medaglione di 125g di Battuta di Bovino Piemontese dell'Az.Agricola Casa Serra (AT), salsa al Reggiano 36 Mesi e insalatina fresca. L'hai gia assaggiato con contorno di patatine* o insalata?

TAPROOM

Birrificio Sagrin

IMBOTTITI

Focacce e HotDog

Rexy 5,5€
Il Panfocaccia* racchiude il prosciutto Nonno Peo del Monferrato - con contorno di patatine* o insalata.

Cis-Rexy 6,5€
Il Panfocaccia* racchiude il prosciutto Nonno Peo del Monferrato, ma con formaggio filante! - con contorno di patatine* o insalata.

Hot Dog 5,5€
Panfocaccia* hot dog con wurstel artigianali Masè del Monferrato - con contorno di patatine* o insalata.

SOSTANZA

Piatti principali

Costine BBQ 15€
Costine di maiale marinate con amore nella nostra S-IPA, spennellate nella nostra salsa barbecue, servite con patatine* o insalata.

Hot Chick 10€
Coscette di pollo* spicy servite con patatine* o insalata. Piccantine al punto giusto!

SFIZI

RIEMPIAMO UN BUCO?

Chicken Deli 5,5€
Chicken Balls (Crocchette* di pollo con speck e provola) e Pepitos (Nugget* di pollo speziati)

Triangolini Nachos 5,5€
Triangoli* ripieni di formaggio, avvolti in una croccante panatura a base di Nachos con Crocchette* di Patate

Bonbon 5,5€
Finger Food* di verdure al forno, felafel Crocchette* di Patate.

Onion Rings 5,5€
Anelli di Cipolla* pastellati con le Crocchette* di Patate.

Patate 3,5€
Patatine* fry'n dip.

Pallette 4,5€
Crocchette* di pane fritto miste.

Crocchette 3,5€
Crocchette* di patate.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

..DOLCINO?

Chiedi e ti sara dato!

Chiedi al mitico Luca le disponibilità del giorno, tra il nostro Birramisù,la nostra Torta di Nocciole o il peccaminoso Affogato alla Mattos. Non ti basta? Lanciati sulle torte di Becheri!

Birramisù (senza Glutine/Lattosio!) 4€
I savoiardi sono pucciati nella Mattos, crea dipendenza!

Torta di Nocciole Sagrin (senza Glutine/Lattosio!) 4€/fetta
Accompagnato con il Gelato allo Zabaione Senza Lattosio

BunDaMattos - Stefano Borsello Edition 4€
Gelato alla Crema affogato nella nostra birra Mattos al Caffè

Gelato 4€
Crema - Gelateria Bun da Mat di Santo Stefano Belbo
Zabaione (Senza Lattosio) - Gelateria da Mimmo di Nizza Monferrato

Torta Cioccolato Bianco e Lamponi 4€/fetta

Becheri Cheesecake 4€/fetta

Torta Cioccolato e caramello salato 4€/fetta

CAFFÈ

Specialty coffee

Caffè Aquiares 1,5€
Specialty Coffee Selezione Caffè delle Delizie, Denominazione di Origine Protetta.
Un classico caffè lavato dell'America Centrale con un profilo sensoriale familiare che ricorda il caramello, la mandorla, il cioccolato fondentee i profumi del limone.
Il nome "Aquiares" significa "terra tra i fiumi" nella lingua indigena Huetar, e Aquiares Coffee and Community è la più grande fattoria del Costa Rica, fondata nel 1890.
E' un 100% arabica Centroamericano H1, lavato su letti rialzati, Torrefatto da Gardelli di Forlì.

Dek Vergnano 1,5€
Decaffeinato Vergnano

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.
SOTTOLINEATO: alimento preparato con materie prime sottoposte ad abbattimento termico in loco.
* alimento surgelato o congelato all'origine.

WWW.SAGRIN.IT

TAPROOM

Birrificio Sagrin

TAP/SPINA

Tap - House Lager — 4€
Lager - 4.7% Vol. - 0,3Lt.

BunPat S-IPA — 4€
Session IPA - 4.2% Vol. - 0,3Lt. - Senza Glutine

Samos IGA — 4€
Italian Grape Ale - 7.0% Vol. - 0,3Lt.

T.Malefica — 4€
Belgian Strong Ale - 7.5% Vol. - 0,3Lt.

SPECIAL GUEST

Unlock - MC77 (MC) — 4€
American IPA - 6,5% Vol. - 0,3Lt.

Livertin — 4€
Imperial IPA - 8,5% Vol. - 0,3Lt.

Nebbia — 4€
Italian Grape Ale - 10,0% Vol. - 0,3Lt.

SOUR CORNER

Cantillon Gueuze 100% Lambic Bio
Gueuze - 5.5% Vol.

Cantillon Kriek 100% Lambic Bio
Kriek - 5.5% Vol.

Cantillon Grand Cru Bruocsella
Vintage Lambic - 5.0% Vol.

Cantillon Fou Foune — 0,75Lt. 25€
Lambic con Albicocche - 6.0% Vol.

Tilquin Gueuze a l'Ancienne
Gueuze - 6.4% Vol.

Tilquin Gueuzerable
Lambic con Sciroppo d'Acero - 10.0% Vol.

Tilquin Viognier a l'Ancienne
Lambic con Uve Viognier - 8.0% Vol.

Tilquin Mourvedre a l'Ancienne
Lambic con Uve Mourvedre - 7.7% Vol.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

BOTTIGLIA

	0,33Lt.	0,75Lt.
Bunpat Chiara American Blonde Ale - 4.5% Vol. - Senza Glutine	4€	8,5€
Bunpat Rossa New Zealand Bitter - 4.0% Vol. - 0,3Lt. - Senza Glutine	4€	8,5€
Bunpat S-IPA Pacific Session IPA - 4.2% Vol. - 0,3Lt. - Senza Glutine	4€	8,5€
T.Malefica Belgian Strong Ale - 7.5% Vol.	4,5€	9€
Livertin Imperial IPA - 8.5% Vol..	4,5€	9€
Extinction IPA American IPA - 6.8% Vol..	4,5€	9€
Mattos Coffee Stout - 7%Vol.	4,5€	9€
Bacialè Blanche - 5.9% Vol..	4,5€	9€
Samos IGA Italian Grape Ale - 7.0% Vol.	5€	10€
Roè IGA Italian Grape Ale - 8.0% Vol.	5€	10€
Monfrà IGA Italian Grape Ale - 9.0% Vol.	5€	10€
Nebbia IGA Italian Grape Ale - 10.0% Vol.	5€	10€

TAPROOM

Birrificio Sagrin

BIRRE

Tap - House Lager
Lager - 4.8% Vol. - Senza Glutine
La birra della Taproom. La troverete solo qua e solo alla spina. E' una birra a bassa fermentazione di ispirazione tedesca, incredibilmente delicata, con una punta floreale e di millefiori

LA PUOI BERE SOLO IN TAPROOM!!!

Samos IGA
Italian Grape Ale - 7.0% Vol.
Questa birra è caratterizzata dal profilo aromatico del moscato da una leggera acidità che la rende piacevolmente fresca.

Monfrà IGA
Italian Grape Ale - 9.0% Vol.
Di colore rubino chiaro, la Monfrà è una birra rotonda, con profumi di frutti di bosco e fragola.

Roè IGA
Italian Grape Ale - 8.0%Vol.
Con il suo colore dorato, la Roè risulta fresca, secca e con un leggero finale di mandorla amara.

Nebbia IGA
Italian Grape Ale - 10.0% Vol.
La fermentazione viene spinta all'estremo per eliminare ogni residuo zuccherino e darci una birra secca e potente, con un profilo aromatico spiccatamente riconducibile al nebbiolo.

Bunpat Chiara
American Blonde Ale - 4.5% Vol.
Senza Glutine
Birra chiara a bassa gradazione alcolica, fresca e dissetante grazie all' utilizzo di luppoli americani che le donano fresche note agrumate che ne fanno una perfetta session beer.

Bunpat S-IPA
Australian Session IPA - 4.2%Vol.
Senza Glutine
La nostra session IPA fresca e dissetante di color ambrato e dai profumi intensi di frutti tropicali, tipici dei luppoli australiani.

Bunpat Rossa
New Zealand Bitter - 4.0% Vol.
Senza Glutine
Birra rossa a bassa gradazione alcolica, con note tostate e aromi portati dai luppoli neozelandesi.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

BIRRE

Bacialè
Blanche - 5.9% Vol.
Birra in stile belga, aromatizzata con menta fresca di Pancalieri, scorze di limoni bio e pepe bianco.
Presenta note citriche a inizio bevuta e la freschezza della menta a fine sorso.

Baciagose
Speciality Ale - 5.9% Vol.
Versione Gose della nostra Bacialè, con aggiunta di Sale Marino delle saline Culcasi (TR).

T.Malefica
Belgian Strong Ale - 7.5% Vol.
Classico stile belga, ma con un'anima tutta italiana.
Con il suo colore dorato, la T.Malefica è una birra dolce e rotonda, con grande facilità di bevuta.

Livertin
Imperial IPA - 8.5% Vol.
Birra corposa, rossa, caratterizzata dall'intenso profilo aromatico dei luppoli americani che le conferiscono anche un amaro inconfondibile.

Extinction IPA
American IPA - 6.8% Vol.
Una birra molto aromatica, fruttata e succosa. Questo profilo la rende simile a una NeIPA, ma la pulizia e l'aspetto la collocano tra le American West Coast IPA.

Mattos
Coffee Stout - 7%Vol
Birra scura, la nostra Imperial Coffee Stout è prodotta con i più delicati malti tostati e torrefatti con l'aggiunta di un estrazione a freddo dei migliori caffè di piccoli produttori delle migliori regioni del mondo.

TAPROOM

Birrificio Sagrin

VINI

Spumante Brut 12€
Dogliotti 1870
Vino Spumante Brut Metodo Martinotti rifermentato in autoclave per oltre sei mesi.

Roero Arneis DOCG 17€
Az. Agr. Valfaccenda
Vino bianco caratterizzato da un vivace freschezza e da un finale lungo e sapido.

Nizza DOCG 22€
Az. Agr. Cascina Garitina
Il re del Monferrato. Vino rosso speziato, intenso e persistente.

Moscato DOCG 12€
Dogliotti 1870
Vino bianco dolce che rappresenta il fiore all'occhiello della viticoltura piemontese.

Moscato DOCG Erik 22€
Dogliotti 1870
Interpretazione del Moscato d'Asti. La particolare vinificazione e l'affinamento, danno origine ad un prodotto unico!

Barbaresco DOCG 28€
Az. Agr. Quazzolo, Color rubino con profumi di frutti rossi e violetta. Caldo e fruttato con un bell'equilibrio di acidità e sapidità.

ALCOLICI

Dignitosamente Bricco 3,5€
Amaro Birrificio Citabiunda

Berta Monprà 3,5€
Grappa di Barbera e Nebbiolo

Menta Glaciale di Pancalieri 3,5€
Liquore Menta di Pancalieri

San Simone 3,5€
Amaro

Gin Tonic 10€
Gin Mare - Tonica Cortese

ANALCOLICI

Acqua 2€
In questo locale serviamo acqua potabile trattata e gasata ai sensi del D.LGS.181/2003, la stessa acqua che utilizziamo nella nostra birra.
Meno plastica e meno sprechi!

MoleCola Normale/Zero 3€

Estathe Limone/Pesca 3€

Tonica Cortese 3€

Succhi di Frutta 2€
Pera / Pesca

TAPROOM

Birrificio Sagrin

ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

(1) Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati);
(2) Crostacei e derivati (sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili);
(3) Uova e derivati (tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc);
(4) Pesce e derivati (inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali);
(5) Arachidi e derivati (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi);
(6) Soia e derivati (latte, tofu, spaghetti, etc.);
(7) Latte e derivati (yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte);
(8) Frutta a guscio e derivati (tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi);
(9) Sedano e derivati (presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
(10) Senape e derivati (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda);
(11) Semi di sesamo e derivati (oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine);
(12) Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2) (usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta);
(13) Lupino e derivati (presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine);
(14) Molluschi e derivati (canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.).