



BREW PUB

beer food music



MENU





BENACO70 BREW PUB



TAGLIERI



DI FORMAGGI:

Formaggi misti accompagnati dalle gelatine di birra prodotte con le nostre Blanche e Honey Ale

€ 14,00 per una persona

DI SALUMI

Salumi misti accompagnati da giardiniera di verdure

€ 14,00 per una persona

DI FORMAGGI E SALUMI

Tagliere misto di formaggi e salumi, accompagnato da gelatine di birra e giardiniera, da gustare in compagnia

€ 25,00 per due persone

FRITTI



Patatine	€ 4,50
Anelli di cipolla	€ 4,50
Olive all'ascolana	€ 5,50
Nuggets di pollo	€ 5,50
Frittone misto	€ 11,00

PIATTI

2 Würstel con cetrioli e patatine fritte

€ 9,00

PANINI

QUIET PORK

€ 12,50

Bun artigianale, Pulled Pork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura), formaggio Cheddar, BBQ maio, peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, valeriana, accompagnato da patatine fritte

DRUNK CHICKEN

€ 12,50

Bun artigianale, Drunk Chicken (pollo alla birra Ipa), peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, formaggio Cheddar, BBQ & Rafano maio, accompagnato da patatine fritte

B-EGGY

€ 11,50

Bun artigianale Outback, Burger di legumi al curry, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale, Formaggio Asiago Pressato DOP, Maio al pepe, valeriana, accompagnato da anelli di cipolla fritti

CHEESMOKEY BURGER

€ 12,50

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Caciotta Moretta, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale, Smokey sauce, accompagnato da patatine fritte

CLASSIC BURGER

€ 12,50

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Formaggio Cheddar, Speck croccante, valeriana, BBQ sauce, accompagnato da patatine fritte

TROTA BURGER

€ 12,50

Bun artigianale, Burger di trota, valeriana, arancia, formaggio Thal, maio allo zenzero, accompagnato da patatine fritte

PINK BURGER

€ 12,50

Bun artigianale, Burger di salmone, crema di formaggio alle erbe aromatiche, cavolo viola, maio allo zenzero, accompagnato da patatine fritte

ITALY BURGER:

€ 12,50

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, cialda croccante di formaggio Asiago Vecchio DOP, cipolla rossa, pomodori secchi, Maio al pepe, accompagnato da patatine fritte



PINSE ROMANE

Croccanti, leggere e digeribili

 **COSÌ COM'È** € 6,00
sale grosso, rosmarino, Olio EVO

 **MARGHERITA** € 8,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, origano

SPICY PARMA € 10,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, Asiago d'allevio DOP, peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, prosciutto crudo

HONEY MOON € 10,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, speck, gorgonzola, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale

PORKYS € 10,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, porchetta e pomodori secchi

TROPEA € 10,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, tonno, cipolla di Tropea, capperi

 **TAGGIASCA** € 10,00
passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, pomodori secchi, olive taggiasche, cipolle di Tropea

Prepariamo tutto al momento. Vi preghiamo quindi di lasciare andare la frenesia della giornata, e vi consigliamo di chiacchierare amabilmente mettendo gli smartphones da parte, per godervi al meglio sia la compagnia che le ottime birre. Scegliamo prodotti il più possibile freschi, è quindi possibile che talvolta alcuni non siano disponibili.

Per informazioni sugli allergeni

vedi pagina 15



BEVANDE

Birra piccola 25cl € 3,00
Birra normale 50cl € 5,00
Birra in bottiglia 33cl € 4,50
Birra in bottiglia 75cl € 9,00

Beer tasting panel 4x15cl
a scelta fra quelle disponibili on tap € 9,00

Caraffa 150cl
a scelta fra quelle disponibili on tap € 15,00

Acqua naturale/frizzante 50cl € 1,50

Bibite in bottiglia € 2,50
Coca Cola, Gingerino, Crodino

Bibite in bottiglia Cortese Bio € 3,00
Chinotto, spuma bionda, arancia rossa, limonata, cedrata, gazzosa, tonica

Succhi di frutta BIO € 2,50
ananas, pesca, pera

The al limone € 3,00

Spritz Aperol o Campari € 4,00

Americano, Gin Lemon, Gin Tonic, Campari Lemon € 6,00

Calice di vino **da € 3,00 a € 6,00**

Caffè € 1,00

Caffè corretto € 1,50

Grappe, Amari, Superalcolici € 3,50

DOLCI

Tartufo alla Crema con cuore € 3,50
al caffè € 3,50
Tartufo al Cioccolato € 3,50
Dolci fatti in casa € 5,00

PIATTI DI STAGIONE

PANINI

CAVAION BURGER:**€ 12,50**

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Speck croccante, Asparagi bianchi di Cavaion V.se, Caciotta moretta, Maio rinforzata con uova sode e asparagi

AFFUMICATO BURGER:**€ 12,50**

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Speck croccante, Porro spadellato, Caciotta Moretta, formaggio Thal, Salsa BBQ, accompagnato da patatine fritte

 CLOROFILLA BURGER:**€ 11,50**

Bun artigianale, Burger di zucchine, ceci, semi di finocchio e menta, cialda di formaggio Asiago d'allevio, formaggio Thal di Asiago, maio al pepe, accompagnato da patatine fritte

PINSE ROMANE

PINSA OCCHIO DI BUE:**€ 10,00**

Passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, Asparagi Bianchi di Cavaion V.se, Uovo all'occhio, formaggio Asiago d'allevio

PINSA ASPARAGUS:**€ 10,00**

Formaggio Thal di Asiago, Asparagi Bianchi di Cavaion V.se, Speck (pinsa bianca senza pomodoro)



LE NOSTRE BIRRE



**crude, vive, di alta qualità, ad alto contenuto
di entusiasmo e creatività!**



BLANCHE

Fresca e leggera, dissetante, con note agrumate e speziate e una delicata luppolatura

IBU 15 - ALC. 4,5% VOL



HELLES

Birra in stile bavarese classico, leggera, di facile beva, con note di malto predominanti

IBU 22 - ALC. 4,5% VOL



COLONIALE

La nostra interpretazione della birra di Colonia, fruttata e moderatamente amara

IBU 30 - ALC. 5% VOL



BROWN ALE

Corpo leggero e grande bevibilità, con note di nocciola, orzo tostato, miele

IBU 25 - ALC. 4,5% VOL



HONEY ALE

Complessa, ricca, con note di miele di castagno e frutta secca e un piacevole amaro

IBU 28 - ALC. 7% VOL



INDIA PALE ALE

Intensamente luppolata con note agrumate e resinose tipiche dei luppoli americani

IBU 60 - ALC. 7% VOL



PORTER

Morbida e vellutata, complessa, scorrevole, con note di malto tostato, caffè e cioccolato

IBU 32 - ALC. 4,5% VOL



LIMITED EDITION

Birre stagionali e one shot che nascono dall'esigenza del birraio di sperimentare e percorrere sentieri del gusto ancora inesplorati!

**NON FILTRATE, NON PASTORIZZATE, SENZA CONSERVANTI NE' COLORANTI,
RIFERMENTANO IN BOTTIGLIA ED EVOLVONO NEL TEMPO.**

LIMITED EDITION



Una linea di birre
brassate
occasionalmente
che nasce
dall'esigenza di
sperimentare
nuovi stili e
percorrere sentieri
del gusto non
ancora esplorati.
Birre crude, vive,
ad alto contenuto
di entusiasmo e
creatività!

★ DISPONIBILE IN BOTTIGLIA DA 75 CL ★

WEIZEN - BLOND ALE

★ DISPONIBILE ALLA SPINA ★

WEIZEN

**tutti i Mercoledì
dalle 18.30 alle 19.30**



BIRRA MEDIA AL PREZZO DELLA PICCOLA

Birra viva e in evoluzione

Tutte le nostre birre sono non pastorizzate e non filtrate, senza coloranti né conservanti, rifermentano in bottiglia ed evolvono nel tempo.

Saporita, nutriente, ricca, viva: la birra cruda non filtrata è la birra che più si avvicina a quella prodotta secoli fa e che, non a caso, veniva definita "pane liquido" proprio per via delle sue eccellenti caratteristiche nutrizionali.

Poiché la birra cruda contiene microrganismi vitali, la sua fermentazione prosegue durante tutto l'arco di vita del prodotto. Sino a quando non verrà consumata, essa continua infatti

ad evolversi sia in termini di gusto che di proprietà organolettiche. Proprio per questo si tratta di un prodotto che non ha un tempo di vita molto lungo o, meglio, non certo paragonabile a quello delle birre pastorizzate prodotte a livello industriale.

Consigliamo di conservare le nostre birre in frigorifero, possibilmente in posizione

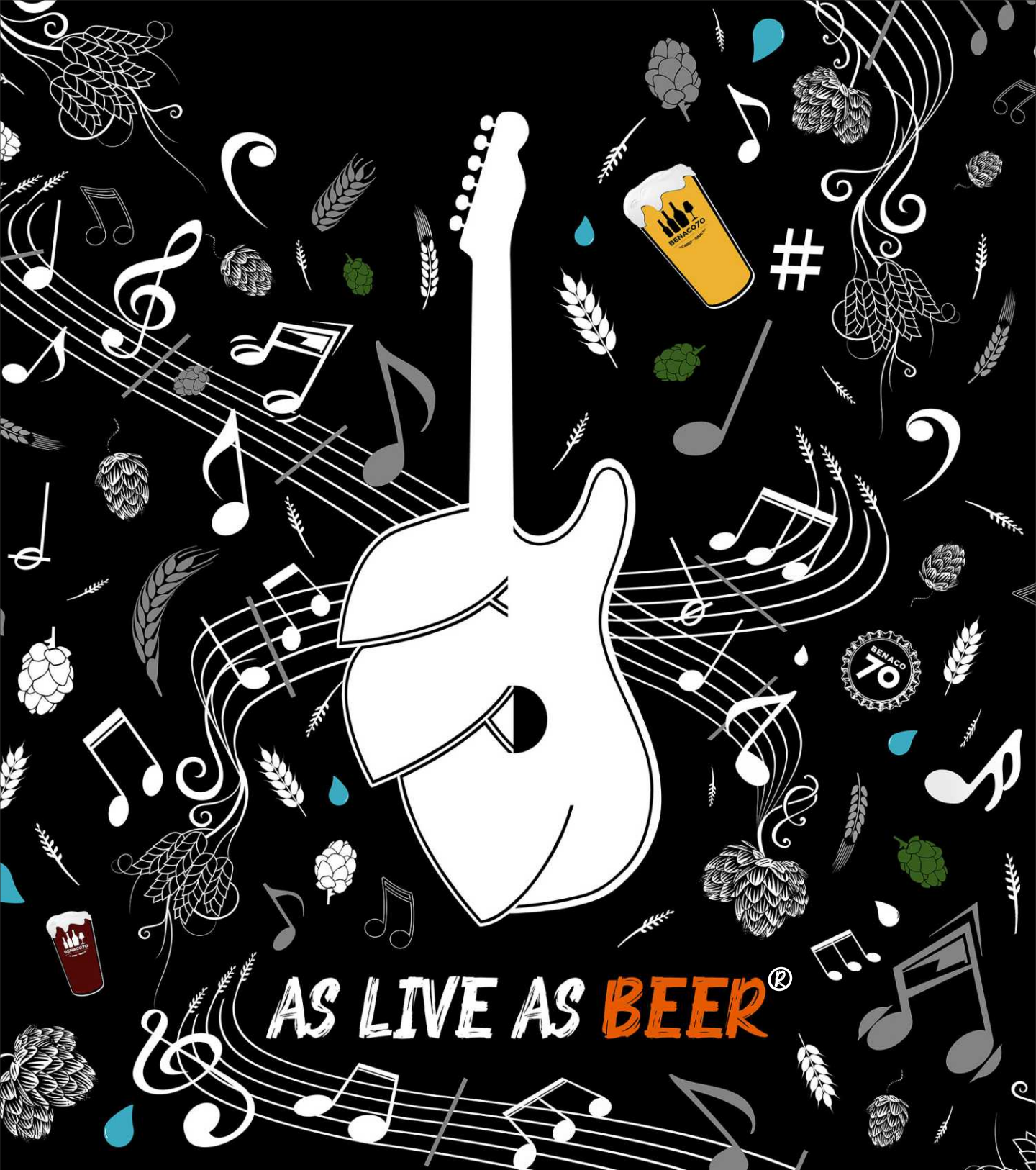
verticale, e di versarle tenendo il bicchiere dritto per permettere il formarsi di un bel

cappello di schiuma. Infine, gustatele fresche ma non fredde, per assaporarle al meglio.





**Alta qualità
in quantità
limitata**



Gli eventi dove musica e birra sono vive e di qualità!
seguici su facebook o instagram e scopri tutti gli eventi "As live As beer"

Follow us on:



@Benaco70



@birrificiobenaco70

ALLERGENI



TAGLIERI

DI FORMAGGI:

Formaggi misti accompagnati dalle gelatine di birra prodotte con le nostre Blanche e Honey Ale

DI SALUMI

Salumi misti accompagnati da giardiniera di verdure

DI FORMAGGI E SALUMI

Tagliere misto di formaggi e salumi, accompagnato da gelatine di birra e giardiniera, da gustare in compagnia

FRITTI

Patatine

Anelli di cipolla

Olive all'asciolana

Nuggets di pollo

PIATTI

Tagliata di petto di pollo speziato con contorno (verdure crude o patatine fritte)

2 Würstel con cetrioli e patatine fritte

DOLCI

Tartufo alla Crema con cuore al caffè

Tartufo al Cioccolato

PANINI

QUIET PORK

Bun artigianale, Pulled Pork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura), formaggio Cheddar, BBQ maio, peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, valeriana, accompagnato da patatine fritte

DRUNK CHICKEN

Bun artigianale, Drunk Chicken (pollo alla birra Ipa), peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, formaggio Cheddar, BBQ & Rafano maio, accompagnato da patatine fritte

B-EGGY

Bun artigianale Outback, Burger di legumi al curry, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale, Formaggio Asiago Pressato DOP, Maio al pepe, valeriana, accompagnato da anelli di cipolla fritti

CHEESMOKEY BURGER

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Caciotta Moretta, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale, Smokey sauce, accompagnato da patatine fritte

CLASSIC BURGER

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Formaggio Cheddar, Speck croccante, valeriana, BBQ sauce, accompagnato da patatine fritte

TROTA BURGER

Bun artigianale, Burger di trota, valeriana, arancia, formaggio Thal, maio allo zenzero, accompagnato da patatine fritte

PINK BURGER

Bun artigianale, Burger di salmone, crema di formaggio alle erbe aromatiche, cavolo viola, maio allo zenzero, accompagnato da patatine fritte

AUTUNNO BURGER:

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, formaggio Thal di Asiago, radicchio rosso, Gorgonzola, noci, maio alla noce moscata, accompagnato da patatine fritte

ZUCCA BURGER:

Bun artigianale Outback, Burger di zucca e ceci, radicchio rosso, cipolla di Tropea, formaggio Thal di Asiago, BBQ maio, accompagnato da patatine fritte

ITALY BURGER:

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, cialda croccante di formaggio Asiago Vecchio DOP, cipolla rossa, pomodori secchi, Maio al pepe, accompagnato da patatine fritte

AFFUMICATO BURGER:

Bun artigianale, Burger di manzo 200 gr, Speck croccante, Porro spadellato, Caciotta Moretta, formaggio Thal, Salsa BBQ, accompagnato da patatine fritte

PINSE ROMANE

COSÌ COM'È

sale grosso, rosmarino, Olio EVO

MARGHERITA

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, origano

SPICY PARMA

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, Asiago d'allevio DOP, peperoni rossi cotti al forno con la nostra birra Helles, culatta di Parma

HONEY MOON

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, speck, gorgonzola, cipolle bianche e rosse cotte al forno con la nostra birra Honey Ale

PORKYS

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, porchetta e pomodori secchi

TROPEA

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, tonno, cipolla di Tropea, capperi

TAGGIASCA

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, pomodori secchi, olive taggiasche, cipolle di Tropea

PINSA TREVIGIANA:

passata di pomodoro, formaggio Thal di Asiago, radicchio, gorgonzola, speck

Per informazioni sugli allergeni o sui nostri prodotti alimentari rivolgiti al personale



Ti sono piaciute le nostre birre?

Puoi gustartele comodamente anche a casa... sono tutte disponibili per l'asporto in bottiglia da 33, 75 e 150 cl!

