

BIRRIFICIO MASTRO MATTO

MENU

BIRRE

Piccola (0.2 L) 3€ Media (0.4 L) 5€

HELL (Alc. 5% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.*

PILS (Alc. 4.2% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.*

DUNKELBOCK (Alc. 5.5% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito.*

IPA (Alc. 5% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.*

BLANCHE (Alc. 4.2% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, fiocchi di frumento, fiocchi d'avena, bucce di bergamotto, pepe nero (timut), luppolo e lievito.*

RAUCH (Alc. 5% vol.) *Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.*

CIBO

A	▶ PASTRAMI MINIBUNS (1, 7, 10, 11) <i>Minibun artigianale con pastrami, cappuccio rosso e salsa alla senape.</i>	4€
B	▶ POLPETTE DI CAVALLO (1, 3, 4, 7) <i>Polpette di cavallo con salsa verde.</i>	5€
B	▶ POLPETTE DI LEGUMI (1, 3, 7) <i>Polpette di legumi con salsa yogurt.</i>	5€
I	▶ NACHOS CON FORMAGGIO FONDENTE (7) <i>Nachos, formaggio monte veronese dop, salsa piccante.</i>	4€
N	▶ POLPETTE CACIO E PEPE (1, 3, 7, 9) <i>Polpette di riso, cacio e pepe con panna acida.</i>	5€
A	▶ TAGLIATA DI PULEDRO (6) <i>Puledro cbi affumicato, valeriana e salsa teriyaki.</i>	5€

TUTTE LE BIRRE SONO DISPONIBILI
ANCHE D'ASPORTO

VINI

<i>Frizzante TASI calice 0.1LT</i>	3€
<i>Garganega TASI calice 0.1LT</i>	3€

ALTRO

<i>Acqua Gasata/Naturale 0.5LT</i>	1€
<i>Coca/Coca Zero/Tonica</i>	3€

BURRATA CON CRUDO (7)
Burrata della lessinia con prosciutto crudo de soave. 10€

CAPRESE (7)
Frodilatte della lessinia, pomodorini di stagione e salsa al basilico. 10€

PANCETTA ARROTOLATE E COTTA (7)
Servita con stracciatella della lessinia. 10€

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI (1, 7)
Speck de na alta, soppressa riserva, coppa alla durella, grissini e focaccia artigianale calda. 10€

FORMAGGI DEI NOSTRI PASCOLI (7, 12)
Monte veronese allevato di malga presidio slowfood, cimbro affinato alla birra, formaggio malga campo, caciotta di pecora, il caprone. 10€

PAN COMPANADEGO
Focaccia calda fatta in casa, grissini e pane artigianale da farine biologiche. 2€

ALLERGENI

1 Cereali e derivati, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.



QUI E ORA, PER FARE LA DIFFERENZA L'INCONTRO TRA IL MASTRO ED IL MATTO IN OGNUNO DI NOI



WWW.MASTROMATTO.COM