

MENÙ food & Drink



I'M *just*
HERE
because
I **Li** **KE** **Eat**
TO

FUORIROTTA
RISTORANTE • PIZZERIA • BIRRERIA



Digital menù



**DRINK
SPRITZ**

VARIETÀ DI **SPRITZ** 6.00 € TANTI SAPORI



SPRITZ

FRESH

ORANGE

DIFFERENT FLAVORS

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, seltz

Campari Spritz

Campari, prosecco, seltz

Hugo Spritz

Scioppo di sambuco, menta fresca, prosecco, seltz

Tropical Spritz

Aperol, Passoã, prosecco, seltz

Analcolico Spritz

Granatina, tonica, succo di arancia



APERITIVI 7.00 € **PRE-DINNER**



Manhattan

Rye whiskey, Vermouth rosso

Martini Cocktail

Gin, Martini extra dry

Margarita

Tequila, Cointreau, limone (anche frozen alla frutta)

Americano

Bitter Campari, Martini rosso, soda

Negroni

Bitter Campari, Martini rosso, gin

Mi-To (Milano, Torino)

Bitter Campari, Martini rosso

Red Emotion

Arancia, fragola, vaniglia, Sanbittèr

Brasilia

Sprite, pompelmo, frullato di fragole

Red Tonic

Tonica, fragola frullata, sour



EAT
PIZZA

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

#pizza#eat#yummy#taste#food#cheese#tomato#fuorirotta

**FORNO
a LEGNA
GOURMET
SLOWFOOD
D.O.P.**

Idratazione 
90%

**Pomodoro
San Marzano** 

*Salsa lavorata a mano
con pomodoro pelato intero
San Marzano*

**Mozzarella
fior di latte** 



*Mozzarella fiordilatte di Seriate
taglio gourmet, 100% latte
Italiano a KM 0*



**Chiusura pizzeria
00:30 in settimana
1:00 venerdì e sabato**



Tutte le pizze GOURMET sono bianche e vengono farcite con ingredienti dopo la cottura e servite a spicchi

-  17.00 € **Cantabrico**
(mozzarella di bufala D.O.P., filetti di acciughe del mar Cantabrico, pomodorini gialli semi-dry, frutto e foglia del capperò, olio Evo, basilico)
- 16.00 € **Culatello**
(culatello tradizionale di Parma, stracciatella, pomodorini confit rossi, olio Evo, basilico)
- 18.00 € **Favola**
(stracciatella, mortadella "la Favola", pesto di pistacchio, granella di pistacchio, olio Evo, basilico)
- 17.00 € **Ligure**
(mozzarella di bufala D.O.P., olive riviera, pesto di basilico, tonno affumicato, olio Evo, basilico)
-  18.00 € **Norvegese**
(crema di carciofi mixata con ricotta, salmone selvaggio, pomodorini confit rossi, olio Evo, basilico)
- 13.00 € **Regina (pizza rossa)**
(pom. San Marzano, mozzarella di Bufala D.O.P., pomodorini confit rossi, basilico)



FUORIROTTA

EAT
PIZZA

PIZZE

SPECIALI

LE PIZZE SPECIALI



- 14.00 € **Alto Adige (bianca)**
(mozzarella fior di latte, dopo cottura Speck, funghi chiodini, rucola, pomodoro secco, petali di ricotta salata)
- 11.00 € **Calabrese**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, Nduja di Spilinga, spianata piccante, olio Evo)
- 13.00 € **Caramellata (bianca)**
(mozzarella fior di latte, pancetta, dopo cottura ricotta fresca, cipolla caramellata, olio Evo, basilico)
- * 13.00 € **Crudo San Daniele (bianca)**
(mozzarella fior di latte, dopo cottura Prosciutto crudo S.Daniele, bocconcini di BUFALA D.O.P, pomodori secchi, olio Evo, basilico)
- 13.00 € **Felice**
(pom. San Marzano, stracciatella, pomodorini confit rossi e semi-dry gialli, olio Evo, basilico)
- 13.00 € **Focaccia Estiva**
(Focaccia bianca con grana, dopo cottura pomodorini ciliegia freschi, mozzarella di Bufala D.O.P. basilico olio EVO)
- 12.00 € **Friarielli (bianca)**
(mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli)
- 12.00 € **Norma & Nduja**
(pom. San Marzano, melanzane grigliate, Nduja di Spilinga, in uscita ricotta salata, olio Evo, basilico)
- 14.00 € **Pizza dell'ortolano** *
(pom. San Marzano, verdure rustiche a pezzetti, dopo cottura stracciatella, pomodoro rosso confit)
- 15.00 € **Tartufata (bianca)**
(mozzarella fior di latte, salsiccia, porcini trifolati, dopo cottura crema di tartufo nero)
- 14.00 € **Valtellina (bianca)**
(mozzarella fior di latte, dopo cottura bresaola I.G.P., ricotta fresca, salsa alla birra, olio Evo, basilico)



IMPASTO CLASSICO:

farina di grano tenero 00, lievito naturale madre, semola rimacinata di grano duro, lievito di birra, acqua, sale Presal (sale iodato protetto), olio extravergine di oliva.

IMPASTO INTEGRALE:

farina integrale di grano tenero 00, farina di grano tenero, lievito naturale madre, lievito di birra, acqua, sale Presal (sale iodato protetto), olio extravergine di oliva.

IMPASTO AI CEREALI:

farina di grano tenero 00, lievito naturale madre, farina di segale, farina d'orzo, farina di avena, lievito di birra, semi di girasole, lino e sesamo, acqua, sale Presal (sale iodato protetto), olio extravergine di oliva.

IMPASTO ALTA IDRATAZIONE 90%:

farina di grano tenero 00, lievito naturale madre, lievito di birra, acqua, sale Presal (sale iodato protetto), olio extravergine di oliva.

Riduzione di 1.00 € per pizza Baby (solo per bambini)

Ogni aggiunta generica +1.50 €

Mozzarella di bufala, funghi porcini, salumi, salmone +2.00 €

Mozzarella senza lattosio +2.00 €

Salmone selvaggio, gamberi, alici del Cantabrico +3.00 €

Pizza in versione schiacciata da 45 cm ca. (solo con impasto tradizionale) +2.00 €

(Pizze schiacciate non disponibili il sabato sera
Pizze schiacciate gourmet non disponibili)

* Prodotto congelato

EAT
PIZZA

LE PIZZE SEMPLICI E CLASSICHE



#pizza#eat#yummy#taste#focaccia#good#Italy#fuoriorotta

PIZZE

SEMPLICI

Piadozze

Piadozza #1 9.00 €

(Pastella pizza, prosciutto
crudo, mozzarella)

Piadozza #2 9.00 €

(Pastella pizza, prosciutto
cotto, mozzarella)





Piadozza #3 9.00 €

(Pastella pizza, prosciutto
cotto, mozzarella, funghi)

- 9.00 € **Americana**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte)
- 9.50 € **Bufala**
(pom. San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., olio Evo, basilico)
- 8.50 € **Diavola**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante, olio Evo)
- 7.00 € **Margherita**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, olio Evo, basilico)
- 6.50 € **Marinara senza mozzarella**
(pom. San Marzano, aglio, origano, olio Evo, basilico)
- 8.50 € **Napoli senza mozzarella**
(pom. San Marzano, olive, capperi, filetti di acciughe del mar Cantabrico, origano)
- 9.00 € **Prosciutto Cotto Ferrarini** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità)
- 9.50 € **Prosciutto Cotto Ferrarini e funghi** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità e funghi)
- 8.50 € **Quattro formaggi**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, formaggi misti)
- 8.50 € **Tonno e cipolla**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea)
- 8.50 € **Verdure**   
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni)

PIZZE

CLASSICHE

- 9.50 € **Calzone** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità)
- 10.00 € **Calzone farcito** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità, funghi, carciofi, capperi, in uscita filetti di acciughe del mar Cantabrico e origano)
- 10.00 € **Caprese**
(pom. San Marzano, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini ciliegia, olio Evo, basilico, origano)
- 10.00 € **Capricciosa** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità, funghi, carciofi, capperi, filetti di acciughe del mar cantabrico,olive)
- 9.50 € **Quattro stagioni** 
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini alta qualità, funghi, carciofi ,olive)
- 9.00 € **Siciliana**
(pom. San Marzano, mozzarella fior di latte, olive, spianata piccante, capperi, filetti di acciughe del mar Cantabrico, olio piccante e origano)

FUORIOROTTA

**EAT
MEAT**

SPECIALITÀ DI CARNE ALLA GRIGLIA



#meat#eat#yummy#taste#food#good#fiorentina#fuorirotta

BOVINO

ROAST BEEF

**GARRONESE
PIEMONTESE**

FROLLATURA 20 GG



Bistecca alla Fiorentina di manzo con verdure / patate rustiche **6.00 €/etto**
(Circa 1,2Kg) Tempo di cottura 15/20 min.

Costata di manzo con verdure / patate rustiche **5.00 €/etto**
(Circa 0,6Kg) Tempo di cottura 15/20 min.

* **Tris di manzo** **24.00 €**
(Piatto unico con filetto di manzo alla griglia, tagliata di controfiletto, tartare di manzo)

Filetto di manzo alla griglia con patate rustiche **23.00 €**

Grigliata Mista con patatine rustiche fritte **19.00 €**
(Manzo, pollo, salamella alla griglia)

Galletto amburghese alla griglia con patatine rustiche **17.00 €**

Petto di pollo ai ferri con patatine rustiche o verdure grigliate **14.00 €**

Arrosticini di manzo con patate rustiche **18.00 €**

LE TAGLIATE DEL FUORIROTTA

Tagliata "Sottile" di Picaña di manzo alla griglia **22.00 €**
con verdure saltate in padella

Tagliata "Sottile" di controfiletto di manzo con carciofi trifolati **19.00 €**

Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia con aromi **17.00 €**

Tagliata di pollo con salsa al curry e verdure saltate in padella **15.00 €**

Chiusura cucina
00:30 in settimana
1:00 venerdì e sabato

FUORIROTTA



EAT
TASTY

ANTIPASTI E HAMBURGER





#burger#eat#fish#taste#food#good#chicken#fuorirotta



BURGER
TAGLIERE
GNOCCO
FRITTO

Antipasti

-  **Gnocco fritto alla Fuorirotta** con culatello di Parma, mortadella "La Favola" e burrata di bufala **16.00 €**
- Gran tagliere Fuorirotta**, selezione di salumi e formaggi con confetture **18.00 €**
-  **Tartare classica di manzo** **15.00 €**
- Tris di affumicati** (spada, tonno e salmone) con crostini di pane **15.00 €**

Special hamburger*

- Hamburger Bufalo** **15.00 €**
(Hamburger di Bufalo, pane, stracciatella, pancetta croccante, pomodoro e basilico)
- Hamburger al pepe verde con focaccia alta** **15.00 €**
(Hamburger di manzo Black Angus in salsa senape e focaccia)
- Hamburger Bergamasco con patatine rustiche fritte** **13.00 €**
(Hamburger di manzo Black Angus, pane, taleggio, pancetta croccante, insalata e cipolla caramellata)
- Hamburger Classico con patatine rustiche fritte** **12.00 €**
(Hamburger di manzo Black Angus, pane, fontina, maionese, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e pancetta croccante)
- Hamburger Semplice con uova al tegamino (senza pane)** **12.00 €**
(Hamburger di manzo Black Angus con patatine rustiche fritte)
- Chicken burger con patatine rustiche fritte** **12.00 €**
(Cotoletta di pollo, pane, fontina, maionese, pomodoro, insalata)



FUORIROTTA



**EAT
WELL**

LA NOSTRA VARIETÀ DI PIATTI



#pasta#eat#salad#taste#food#sushi#rice#fuorirotta

SPAGHETTI

CASONCELLI

Fish

FRITTO



Menù bambini

Per ogni menù bimbi
in regalo un uovo
Kinder Sorpresa

- Pluto (Würstel e patatine fritte)
- Topolino (Pasta al pomodoro con prosciutto cotto)
- Zio Paperone (Risotto giallo con pollo alla griglia)

KIDS

(fino a 10 anni)

Primi

Spaghetto con vongole veraci	14.00 €
Spaghettoni di Gragnano alla carbonara	13.00 €
Risotto con gamberi e zucchine	13.00 €
Casoncelli alla bergamasca	13.00 €

Insalatone

Orientale (Insalata di riso thai con spada e tonno affumicati, verdure spadellate, gamberi e vongole)	16.00 €
Coppi (Insalata verde, carote, pomodorini ciliegini, tonno, bresaola, mozz. di bufala, olive taggiasche)	13.00 €
Vip (Insalata verde, bresaola, caprino fresco, noci, scaglie di grana e code di gambero)	13.00 €

Contorni

Jalapeños piccanti *	6.00 €	Crocchette di patate *	5.00 €
Insalata mista di stagione	5.00 €	Mozzarelline *	5.50 €
Verdure alla griglia di stagione	5.00 €	Olive ascolane *	5.50 €
Patatine fritte classiche *	4.50 €	Verdure saltate in padella	7.00 €
Patatine rustiche *	5.50 €	Bruschetta Classica (pomodoro e basilico)	6.00 €
Tris di frittura (crocchette, patatine e olive ascolane) *	9.00 €	Bruschetta Caprese (moz. di Bufala Campana D.O.P. e olive taggiasche)	9.00 €

**DRINK
BEER**

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



**BIRRA
PILS
ABBAZIA
IPA
BLANCHE**



Jupiler

Classica Pils belga dal gusto raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.

Tipologia: Pils
Alcool: 5,0% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: Chiaro

0,25 lt. 3.50 € 0,50 lt. 5.50 €



Lefse Blonde

Birra chiara d'abbazia, prodotta in Belgio, leggermente speziata, secca e fruttata, dal gusto pieno e vellutato, piacevolmente luppolato.

Tipologia: Abbazia
Alcool: 6,6% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Chiaro

0,33 lt. 5.00 € 0,50 lt. 6.50 €



Lefse Rouge

Lefse Rouge si presenta con un bel colore ambrato, con una schiuma discretamente densa e persistente. Alla degustazione presenta un sapore fresco e leggermente acidulo; l'aroma è di caramello con note di frutto rosso.

Tipologia: Abbazia
Alcool: 6,6% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Rosso rubino

0,33 lt. 5.00 € 0,50 lt. 6.50 €



Tennent's Super

Birra dall'alto grado alcolico, che si presenta morbida al palato, con un gusto ben equilibrato. Bevibilità ottima e appagante.

Tipologia: Strong Lager
Alcool: 9,0% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: Chiaro

0,20 lt. 3.50 € 0,40 lt. 6.00 €



Goose Midway

Una Session IPA che trova la forza nel gusto dei suoi ingredienti, sostenuti da un corpo leggero, un amaro medio-basso e una perfetta bollicina.

Tipologia: Ipa
Alcool: 4,1 %vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Biondo torbido

0,25 lt. 4.00 € 0,50 lt. 6.50 €



Hoegaarden Blanche

La Hoegaarden è una classica birra Blanche belga a base di frumento. Questa birra bianca non filtrata ha un gusto fragrante e speziato grazie all'uso del coriandolo e della scorza di arancia. Ha un sapore fruttato e un delizioso sfondo di miele, che la rende una piacevole blanche dal carattere dissetante e beverino.

Tipologia: Weizen/Blanche
Alcool: 5,0% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Bianca

0,25 lt. 3.50 € 0,50 lt. 6.50 €



FUORIROTTA

LA NOSTRA SCELTA DI BIRRE IN BOTTIGLIA

0,50 lt. **5.50 €**

Hirter Pils

Birra della tradizione Boema, si presenta inizialmente morbida e semplice, mentre nel finale seppur armonica, leggermente luppolata.

Alcool: 5,2% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** bassa

Tipologia: Pils - **Provenienza:** Austria

Abbinamenti: carni bianche, formaggi e salumi, stuzzichini.



0,50 lt. **6.50 €**

Maisel's Weisse

L'accurata selezione dei migliori malti di frumento e d'orzo conferiscono a questa splendida birra il suo colore ambrato brillante, unito ad un carattere unico grazie agli speciali e tradizionali lieviti.

Alcool: 5,2% vol. - **Colore:** chiaro/torbido - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Weissbier - **Provenienza:** Germania

Abbinamenti: antipasti, salumi, oppure con dolci a base di frutta secca come crostate.



0,33 lt. **5.00 €**

Ichnusa non filtrata

Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa non filtrata una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione.

Alcool: 5% vol. - **Colore:** chiaro/torbido - **Fermentazione:** bassa

Tipologia: 100% puro malto non filtrata - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: grigliate di carne, pesci affumicati, formaggi stagionati.



0,33 lt. **5.50 €** 0,75 lt. **14.00 €**

Nazionale Baladin

Questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate.

Alcool: 6,5% vol. - **Colore:** giallo intenso - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Blonde Ale - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: hamburger, pizza, patate, formaggi a pasta molle o mediamente stagionati.



0,50 lt. **6.00 €**

Brat

Birra chiara bavarese tipo export dal gusto pieno, aromatico e nobile. Senza coloranti e conservanti aggiunti.

Prodotto a indicazione geografica protetta

Alcool: 5,5% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** bassa

Tipologia: Hell - **Provenienza:** Germania

Abbinamenti: carni rosse, formaggi e pasta.



0,33 lt. **5.50 €**

L'IPPA Baladin

Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati.

Alcool: 5,5% vol. - **Colore:** ambrato - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Indian Pale Ale - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: hamburger, carni alla brace, street food.



0,33 lt. **6.00 €** 0,75 lt. **14.00 €**

Gouden Carolus Classic

Questa "Grande birra imperiale" si fabbrica ad "Het Anker", il birrificio di Mechelen.

Caramelli e malti scuri ed aromatici, perfettamente bilanciati ed in combinazione con una alta fermentazione tradizionale, generano una birra eccezionale che combina il calore del vino con la freschezza della birra, rendendola ideale per abbinarla a specialità culinarie come lo spezzatino, la selvaggina, i patè e perfino lo zabaione.

Alcool: 8,5% vol. - **Colore:** Rosso rubino - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Belgian Strong Ale - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: Arrostiti, BBQ affumicati, carni rosse, formaggi, pizza.



0,33 lt. **5.50 €**

0,75 lt. **14.00 €**

Genevieve De Brabant Blanche

Per questa birra bianca dal gusto piacevolmente fruttato e dalla schiuma cremosa niente può essere più nobile che portare il nome di una reggente al trono che nel XII secolo sviluppò la coltura del frumento.

Alcool: 5% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Blanche - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: pollo, insalate, fritti, carpacci di pesce.





0,75 lt. 14.00 €

Moretti Grand Cru

Al naso note complesse di frutta secca, miele d'acacia e chiodi di garofano si fondono con le note vegetali di erbe aromatiche, su un fondo leggermente caramellato. Il gusto è possente, bilanciato tra la freschezza e la nota amarognola.

Alcool: 6,8% vol. - **Colore:** ambrato - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Strong Ale - **Provenienza:** Italia
Abbinamenti: primi piatti, carni bianche speziate, formaggi.



0,33 lt. 6.50 €

Martin's IPA 44

Il gusto amaro è il risultato della sua lavorazione con 5 dei migliori luppoli al mondo, come il Kent Golding o l'Extra Styrian Dana, ma soprattutto il Cascade e il Citra, nella fase di luppolatura a freddo (dry hopping). Dal punto di vista del grado di amarezza, presenta un IBU elevato, pari a 55.

Alcool: 6,5% vol. - **Colore:** ambrato - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Indian Pale Ale - **Provenienza:** Belgio
Abbinamenti: formaggi e salumi, fast food, stuzzichini.



0,50 lt. 7.00 €

Adnams Ease Up

Caratterizzata da aromi di mango e melone con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco e pulito, bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo. Una grande IPA ideale per ogni momento grazie al suo basso grado alcolico.

Alcool: 4,6% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Session IPA - **Provenienza:** Inghilterra
Abbinamenti: secondi di carne bianca, manzo alla brace.



0,33 lt. 6.50 €

Bloemenbier

Birra ad alta fermentazione rifermentata le cui bottiglie sono incartate come caramelle. Viene brassata con due tipi di orzi, i cui nomi sono gelosamente custoditi nel segreto della ricetta. Il gusto è dolcissimo, vellutato, rinfrescante e avvolgente.

Alcool: 7% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** bassa
Tipologia: Ale - **Provenienza:** Belgio
Abbinamenti: primi piatti con profumi poco percettibili, pesce e carni bianche, formaggi giovani, insalate, dolci di frutta.



GLUTEN FREE



0,33 lt. 6.00 €

Brunehaut Bio Blonde

Birra in stile Belgian Ale, senza glutine, al naso emana profumi di lievito con sfumature floreali, che ricordano l'acacia. Al palato risulta fresca e dissetante, delicatamente amara nel finale.

Alcool: 6,5% vol. - **Colore:** dorato - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Belgian Ale
Provenienza: Belgio
Abbinamenti: carni bianche, carni rosse, pizza.



0,33 lt. 6.00 €

Mister B Bamba Neipa

Esotica e poco amara, con un ingrediente segreto: tanta polvere di luppolina a freddo, stupefacente!

Alcool: 6,3% vol. - **Colore:** giallo velato - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Neipa - **Provenienza:** Italia
Abbinamenti: ottima come aperitivo predilige piatti speziati e piccanti, pizza e carne alla griglia.



GLUTEN FREE



0,33 lt. 6.00 €

Brunehaut Bio Triple

Questa Triple senza glutine, emana eleganti profumi che ricordano il lievito. Al palato il corpo è pieno, buon bilanciamento tra il dolce del malto ed il luppolo utilizzati.

Alcool: 8% vol. - **Colore:** ramato con riflessi dorati - **Fermentazione:** alta
Tipologia: Abbey Tripel - **Provenienza:** Belgio
Abbinamenti: carne rossa, formaggio, pesce.



GLUTEN FREE



0,33 lt. 6.00 €

Mister B Bestia

IPA senza glutine, mostruosa, muscoli e luppolo per rinnovare la propria sete primordiale. Bestia viene realizzata con i luppoli Loral, Mosaic e Centennial con aggiunta di avena in fiocchi. Dal colore dorato sprigiona intensi sentori di agrume e resina. I malti utilizzati bilanciano ed ammorbidiscono le decise note amare.

Alcool: 6,3% vol. - **Colore:** dorato - **Fermentazione:** alta
Tipologia: IPA India Pale Ale - **Provenienza:** Italia
Abbinamenti: carni bianche, piatti piccanti, piatti speziati, pizza, verdure.





0,33 lt. 6.00 €

Mister B Boia

Crudemente dissetante e terribilmente bevibile Boia del birrifico Mister B è una West Coast Pils pronta a togliere il respiro. Dal colore dorato è realizzata con aggiunta di riso Vialone in fiocchi e luppoli Magnum, Columbus e Cascade. Fresca nei sentori, al naso ed al palato si percepiscono piacevoli note amare e di agrume. Secca e dall'alta bevibilità.

Alcool: 5,2% vol. - **Colore:** dorato - **Fermentazione:** bassa

Tipologia: Pils - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: aperitivo, carni bianche, piatti vegetariani, pizza, riso e cereali.



0,33 lt. 6.00 €

Mister B Bazooka Double IPA

Veterani del luppolo mercenari dell'amaro qui si spara alto, dritto in testa! Chiara, secca da non apparire pericolosa, ma con tanto tanto luppolo.

Alcool: 8,2% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Imperial Double IPA - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: frutti di mare e carne alla griglia.



0,33 lt. 6.00 €

Mister B B-Latta

Dal colore ramato velato B-Blatta del birrifico Mister B è una Special Bitter realizzata con i luppoli East Kent Golding e Cascade. Fresca e piacevolmente amara nei sentori. Leggera e bevibile.

Alcool: 4,2% vol. - **Colore:** ramato velato - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Special Bitter - **Provenienza:** Italia

Abbinamenti: carni rosse, frutti di mare, pesce, piatti speziati, pizza.



0,33 lt. 6.00 €

Martin's Pale Ale

I malti caratteristici di questa Pale Ale interagiscono armoniosamente con il luppolo aromatizzato che conferisce all'insieme quel gusto amaro e secco così particolare che si percepisce al primo sorso e imparte carattere e personalità, ma senza eccessivo rigore.

Alcool: 5,8% vol. - **Colore:** ambrato - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Pale Ale - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: salumi, carni bianche, carni rosse, formaggi.



0,33 lt. 6.00 €

0,75 lt. 14.00 €

La Chouffe

Una delle più grandi birre belghe artigianali rifermentata in bottiglia, nasce da acqua di sorgente delle Ardenne. Gusto pieno, con note dolci di frutta, speziato, morbido e lungo.

Alcool: 8% vol. - **Colore:** chiaro - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Belgian Ale - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: più adatta al consumo invernale, chiede piatti dal gusto forte e deciso.



0,33 lt. 7.00 €

Westmalle

Birra trappista storica ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia dal carattere deciso e unico. Si presenta dopo un'ottima spillatura con un colore tendente all'ambrato, carico di lieviti. La schiuma densa e compatta sprigiona profumi di malto e frutta.

Alcool: 9,5% vol. - **Colore:** chiaro velato - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Trappista - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: fast food.



0,33 lt. 7.00 €

Orval

La birra Trappista dell'Abbazia di Orval ha uno stile veramente unico.

Dalla scelta dei malti (ne vengono usate tre varietà diverse), ai tipi di luppolo impiegati, fino alle particolari colture di lieviti autoctoni, nulla è lasciato al caso.

L'obiettivo è Le Goût d'Orval, a cui si arriva con tre fermentazioni, l'ultima delle quali avviene in bottiglia dando origine ad un deposito ricco di vitamine del gruppo B (rifermentazione naturale in bottiglia).

Al naso si presenta con sentori agrumati (arancia dolce) e di frutta matura in particolare susine e prugne bianche.

Alcool: 6,2% vol. - **Colore:** biondo arancio - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Belgian Pale Ale - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: BBQ affumicati, carni bianche, frutti di mare, pasta.



0,33 lt. 6.00 €

0,75 lt. 14.00 €

St. Feuillien Triple

Di colore ambrato chiaro, questa specialità del birrifico St. Feuillien presenta una schiuma compatta e fine, un aroma luppolato, speziato e dalle note fruttate. Il sapore è forte e persistente, grazie all'utilizzo di malti speciali e alla lunga maturazione cui viene sottoposta.

Alcool: 8,5% vol. - **Colore:** dorata - **Fermentazione:** alta

Tipologia: Belgian style Tripel - **Provenienza:** Belgio

Abbinamenti: formaggi e salumi.



**DRINK
WINE**

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI



**ROSSI
PROSECCHI
BIANCHI
CHAMPAGNE
CRU**

Bollicine - Champagne - Metodo Classico - Proseccchi

Veneto - Valdobbiadene Extra Dry /Brut D.O.C.G. San Giuseppe	20.00 €
Veneto - Cartize Superiore di Valdobbiadene D.O.C.G. Marsuret	32.00 €
Lombardia - Franciacorta Cuvée Prestige Ca' Del Bosco	48.00 €
Lombardia - Franciacorta Brut Cuvée Az. Agr. Bellavista	48.00 €
Francia - Champagne Drappier Blanc de Blancs	60.00 €

Vini Bianchi

Valcalepio - Valcalepio Bianco Az. Agr. Bonaldi	22.00 €
Alto Adige - Muller Thurgau Cantina Kaltern	20.00 €
Lombardia - Lugana Prestige Az. Agr. Cà Maiol	20.00 €
Lombardia - "Brolettino" Lugana Riserva Cà Dei Frati	32.00 €
Sardegna - Vermentino di Sardegna Argiolas	28.00 €

Vini Rossi

Valcalepio - Valcalepio Rosso D.O.C. Bonaldi Cascina del Bosco	22.00 €
Valcalepio - "Luna Rossa" Bergamasca I.G.T. Az. Agr. Caminella	32.00 €
Valcalepio - "Kalòs" Bergamasca I.G.T. Il Calepino	34.00 €
Veneto - Valpolicella Tenuta S. Antonio	22.00 €
Lombardia - Bonarda frizzante F.lli Agnes "Vernietta"	20.00 €
Toscana - Morellino di Scansano Terre dei Fiori	24.00 €
Toscana - Brunello di Montalcino Tenuta La Poderina	48.00 €
Toscana - Sangiovese Az. Agr. Fattoria Le Fonti	18.00 €
Toscana - Chianti Classico Az. Agr. Fattoria Le Fonti	24.00 €

Vini Rossi Riserva

Piemonte	Barbaresco	Produttori Barbaresco	50.00 €
Piemonte	Barolo	F.lli Alessandria	60.00 €
Veneto	Amarone	Domini Veneti	60.00 €



**DRINK
OTHER**

BIBITE, CAFFETTERIA AMARI - VINI E DISTILLATI



Vini da Dessert

Piemonte - Moscato d'Asti Az. Agr. Terra Bianca

20.00 €

Vini sfusi della casa

Rosso - Cabernet I.G.P. 12,5%

1/4 lt. 3.50 €

Rosso - Cabernet I.G.P. 12,5%

1/2 lt. 6.00 €

Bianco - Friulano D.O.P. I.G.T. 12%

1/4 lt. 3.50 €

Bianco - Friulano D.O.P. I.G.T. 12%

1/2 lt. 6.00 €

Frizzante - "San Cipriano" Verduzzo I.G.P. 11%

1/4 lt. 3.50 €

Frizzante - "San Cipriano" Verduzzo I.G.P. 11%

1/2 lt. 6.00 €

BIBITE, CAFFETTERIA E AMARI

Birre in bottiglia: Beck's, Beck's analcolica, Ceres, Bud, Corona

5.00 €

* Bibite Lurisia (Chinotto, Tonica, Aranciata D/A, Gassosa, Limonata)

4.00 €

Bibite alla spina media

4.00 €

Bibite alla spina piccola

3.00 €

Lattine, succhi di frutta, bibite in bottiglia

4.00 €

Acqua minerale Verna naturale / frizzante 0,75 L

2.50 €

Red Bull

4.50 €

Caffè

1.50 €

Caffè d'orzo, ginseng, marocchino, decaffeinato, corretto

2.00 €

Cappuccino, latte caldo o macchiato, thè caldo, infusi

3.00 €

Caffè freddo

4.00 €

Irish Coffee

7.00 €

Irish whisky, caffè espresso, zucchero, crema di latte

Amari - Liquori - Limoncello

4.00 €

Grappa Marzadro, Stravecchia "18 lune" 41°

5.00 €

Grappa Marolo Moscato 42°

5.00 €

Grappe Premium

8.00 €

Brandy, Brandy Stranieri, Cognac, Calvados, Armagnac

5.00 €/8.00€

Whisky, Whiskey, Bourbon

5.00 €/8.00€

Rhum

5.00 €/8.00€

Vodka premium

5.00 €/8.00€



DRINK
GIN

GIN

FRUIT

PESTATI

LONG DRINK

PROPOSTE DRINK E GIN SPECIALI

La nostra selezione di gin serviti con tonica a scelta tra Fever Tree o Thomas Henry

BOMBAY SAPPHIRE 40%

London dry dal sapore delicato e fruttato, consigliatissimo nel Martini cocktail

TANQUERAY 40%

London dry dal sapore secco, il gin preferito da Frank Sinatra

BULLDOG 40 %

London dry particolarmente equilibrato prodotto con botanici provenienti da tutto il mondo

HENDRICK'S 44%

Gin scozzese distillato in due fasi, vengono aggiunte essenze di ginepro e di rosa

MONKEY 47%

Gin tedesco floreale e balsamico infuso con 47 differenti aromi botanici

MARE 42,7%

Gin spagnolo dagli spiccati aromi mediterranei tra cui rosmarino, timo e basilico

NIKKA COFFEY 47%

Gin giapponese distillato in alambicco coffey a colonna, intensamente profumato

PLYMOUTH 41,2%

Gin di Plymouth prodotto nella più antica distilleria d'Inghilterra, ottimo nel negroni



10.00 €



Long drink pestati, Mojito e Coladas

7.00 €

Sex On The Beach

Vodka, liquore alla pesca, arancia, cranberry

Long Island Iced-Tea

Vodka, rhum, gin, triple sec, sour, Coca Cola

Green Tonic

Gin, lime e menta pestati, zucchero, tonica

Piña Colada

Rhum, ananas, cocco

Caipiroska

Vodka, lime, zucchero di canna

Caipiriña

Cachaça, lime, zucchero di canna

Caipirissima

Rhum, lime, zucchero di canna

Caipirita

Tequila, lime, zucchero di canna

Mojito

Menta, lime, rhum, zucchero di canna, soda

Moscow mule

Vodka, ginger beer, lime

French mule

St. Germain, ginger beer, lime

Dark and stormy

Rhum scuro, ginger beer, lime

Cuba Libre

Rhum, Coca Cola

Coco Loco

Vodka, liquore alla fragola, fragole frullate, ananas, cocco

After-dinner

7.00 €

Amaretto Sour

Amaretto, limone, zucchero

Bourbon Sour

Bourbon, limone, zucchero

Vodka Sour

Vodka, limone, zucchero

Stinger

Brandy, crema di menta bianca

Black Russian

Kahlúa, vodka

White Russian

Kahlúa, vodka, crema di latte



**EAT
SWEET**

LE NOSTRE DOLCEZZE

#sweet#eat#yummy#taste#cake#cream#bakery#fuorirotta



*



Piramide al cioccolato con crema al mascarpone e panna montata	6.00€
Bombolone Fuorirotta (panna, fragole, crema pasticcera)	6.00€
Panna cotta (cioccolato, fragola, frutti di bosco, caramello)	6.00€
* Cuore di cioccolato caldo e gelato al fior di latte	6.00€
Meringata con salsa ai frutti di bosco della casa (anche al cioccolato)	6.00€
Torta di mele casereccia con gelato alla panna	6.00€
Frutti di bosco caldi con gelato al fior di latte	6.00€
Cheesecake della casa con salsa ai frutti di bosco	6.00€
Tiramisù fatto in casa	6.00€
Cestino di fragole con crema al mascarpone	6.00€
Sorbetto con spiedino di frutta (limone o fragola) con vodka	6.00€
Macedonia di fragole e frutti di bosco freschi	7.00€



FUORIROTTA
RISTORANTE • PIZZERIA • BIRRERIA

ORARI APERTURA

19:00 - 1:30 in settimana

19:00 - 2:30 venerdì e sabato



@fuorirottavg



@fuorirottavg



www.fuorirotta.bg.it

Menù ALLERGENI

