

LOCAL GOURMET FOOD

Birrificio Altotevere nasce come sfida, nel 2016, di unire un'altissima qualità nella produzione di birra artigianale all'abbinamento di piatti che siano un mix di tradizione e innovazione, utilizzando le migliori materie prime del nostro territorio.

La cucina è rigorosamente espressa, i nostri piatti preparati il più possibile con ingredienti locali, freschi e da selezionatissimi fornitori. Questa attenta ricerca richiede tempi di servizio adeguati: la nostra passione è sempre al vostro servizio. Grazie per la fiducia.

NON SOLO PANE

BRUSCHETTE ALTOTEVERE 7€

Pane ai 5 cereali e alla curcuma con:

- lardo di suino (allevamento a Sansepolcro)
- + mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)
- + olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)
- hummus di ceci biologici (coltivazione a Celalba)
- + cipolla caramellata sfumata con birra GOLDIE
- + olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)

BRESCHETTE VEGETARIANE 7€

Pane ai 5 cereali e alla curcuma con:

- verdure fresche di stagione (coltivazione in Altotevere)
- + mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)
- + olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)
- hummus di ceci biologici (coltivazione a Celalba)
- + cipolla caramellata sfumata con birra GOLDIE
- + olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)

LE ZUPPE

DEL GIORNO 7€

Con sole verdure fresche di stagione, legumi e olio-extra vergine bio: chiedi al nostro staff cosa c'è in menu adesso.

DEL CONTADINO 7€

- Zucca, porro e patate (coltivazione in Altotevere)
- Cereali bio (mix di orzo e farro)
- Olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)

GRANDI SELEZIONI

CARPACCIO STAGIONATO 15€

- sottili fette di manzo stagionato (allevamento a Casteln. Berardenga)
- misticanza di pomodorini con olio extra-vergine di oliva ed erbe aromatiche
- senape fatta in casa alleggerita con yogurt di pecora e maionese

I SALUMI 12€ (con aggiunta di polenta stick / bastoncini fritti di farina di mais bio, +3€)

- Mortadella Favola Gran Riserva
- Sambudelli stagionati al finocchio (allevamento a Sansepolcro)
- Finocchiona I.G.P. (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Salame toscano stagionato (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)

I FORMAGGI 12€ (con aggiunta di polenta stick / bastoncini fritti di farina di mais bio, +3€)

- Accompagnata da confetture, mostarde e miele biologico, gran selezione, di diverse stagionature, da latte:
- caprino (allevamento a Casteln. Berardenga)
 - vaccino (allevamento a Casteln. Berardenga)
 - ovino (allevamento a Casteln. Berardenga)

I SALUMI E I FORMAGGI 12€ (con aggiunta di polenta stick / bastoncini fritti di farina di mais bio, +3€)

- Mortadella Favola Gran Riserva
 - Finocchiona I.G.P. (allevamento a Casteln. Berardenga)
 - Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)
- Accompagnata da confetture, mostarde e miele biologico, gran selezione, di diverse stagionature, da latte:
- caprino (allevamento a Casteln. Berardenga)
 - vaccino (allevamento a Casteln. Berardenga)
 - ovino (allevamento a Casteln. Berardenga)

LE PIZZE GOURMET

SCHIACCIATA 4,5€ (con aggiunta di Salumi o Formaggi: 8€)

- Rosmarino
- Sale marino integrale italiano
- Olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)

MARINARA 6€ (con aggiunta Formaggi: 8€)

- Pomodoro, aglio, origano
- Olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)

BUFALINA PRO 8€

- Pomodoro, origano
- Scaglie di pecorino stagionato (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Olio extravergine bio (coltivazione a Celalba)
- Mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)

LA PRIMA 9€

- Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)
- Focchi di ricotta di pecora e scaglie di pecorino stagionato (allevamento a Candeggio)
- Rucola, olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

'ANNONNA 8,5€

- Pomodoro, origano
- Cipolla, olive nere di Modugno, peperoncino fresco sott'olio
- Mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

ORTOSANTO 8,5€

- Formaggio caprino fresco da latte intero (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Verdure fresche di stagione e patate (coltivazione in Altotevere)
- Peperoncino fresco sott'olio
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

ALICETTA 9€

- Pomodorini
- Alici del Mediterraneo
- Mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

C'ERA UNA VOLTA 9€

- Pomodoro, origano
- Peperoncino fresco sott'olio
- Mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Focchi di ricotta di pecora (allevamento a Candeggio)
- Granella di pistacchi
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

LE PIADINE

CON FARINE MULTICEREALI BIO 6/8€

Di nostra produzione, a scelta con:

- Vedi **I SALUMI** (mortadella, salame, finocchiona, prosciutto)
- Vedi **I FORMAGGI** (stagionati e non, da latte caprino, ovino, vaccino)
- Verdure fresche di stagione coltivate in Altotevere (rucola, cavolo nero, spinaci, misticanza, cipolla, radicchio, peperoncino)
- Salse gourmet di nostra produzione: vedi **LE PATATE** (Maionese, Maionese vegana, Chimichurro, Menta fresca e Yogurt di pecora)

I BURGER GOURMET

LA BASILICA 9€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 15€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Pecorino fuso (allevamento a Candeggio)
- Pancetta stagionata croccante (allevamento a Sansepolcro)
- Cipolla caramellata sfumata con birra GOLDIE
- A scelta: salsa barbecue o peperoncino fresco sott'olio

IL NORMALE 9€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 15€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Pecorino fuso (allevamento a Candeggio)
- Insalata, pomodoro, maionese
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

CHEESE 9,5€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 16€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Crema di formaggi fusi (allevamento a Candeggio)
- Misticanza
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

ERBORINATO 9,5€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 16€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Formaggio erborinato di capra o vacca (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Pomodori alla piastra, misticanza
- Pesto di rucola piccante

LARDELLO 9€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 15€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Crema di lardo stagionato di montagna (allevamento a Sansepolcro)
- Cavolo cappuccio al profumo di limone

BISTA 9,5€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 250g 16€)

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Salsa guacamole senza avocado (con asparagi o piselli)
- Pecorino fuso (allevamento a Candeggio)
- Cavolo cappuccio viola in agrodolce (coltivazione in Altotevere)
- Maionese

RUSPANTINO 9€ (al piatto 8€ / con maxi - burger 300g 15€)

- Burger di pollo bio 150g
- Pomodori alla piastra
- Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Salsa Caesar fatta in casa (cetriolini, capperi, maionese)
- Cipolla scottata, misticanza

MONTE GIOVE 8,5€ (al piatto 8€ / con maxi-burger 14€)

- Burger veggio di nostra produzione a base di farro e verdure fresche
- Cavolo cappuccio viola in agrodolce (coltivazione in Altotevere)
- Pecorino fuso (allevamento a Candeggio)
- Verdure fresche di stagione (coltivazione in Altotevere)
- Salsa speziata (maionese veg e spezie Garam masala)

QUIVEG 8,5€ (al piatto 8€ / con maxi-burger 14€)

- Burger vegan di nostra produzione a base di quinoa, lenticchie e semi integrali
- Erbette, aglio, zenzero e cavolo cappuccio al profumo di limone
- Salsa Chimichurro

LE PATATE

FRITTE CROCCANTI 3,5€

In aggiunta, prodotte da noi, salse gourmet +0,5€ cad.:

- Cacio e pepe (con pecorino semi-stagionato, allevamento a Candeggio)
- Chimichurro (prezzemolo, origano, aglio, zenzero, olio EVO bio)
- Maio plus (maionese vegana con curcuma e spezie Garam Masala)
- Salsa piccante (blend di peperone e peperoncino)
- Menta fresca e Yogurt di pecora (allevamento a Candeggio)

I CONTORNI

CRUDI O COTTI 3,5€

Freschissimi, preparati con sole verdure di stagione coltivate in Altotevere: chiedi al personale di sala cosa c'è adesso in menu.

DOPPIO HOT DOG GOURMET

SPECIAL GUEST 9,5€

- Wurstel bio (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Crauti da cavolo cappuccio bianco caramellato al cumino
- Cren
- Senape di Digione

SOMETIMES... *DISPONIBILITÀ LIMITATA

Chiedete al personale di sala.

A seconda della disponibilità* e l'approvvigionamento di alcune, speciali, materie prime stagionali, la nostra cucina vi proporrà, a rotazione, alcuni dei seguenti piatti.

*Tutti i piatti speciali sono disponibili, a richiesta, su prenotazione, per cene e gruppi di almeno 15 persone.

[burger] BISMARCK 9,5€

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Uovo bio alla piastra
- Crema di Parmigiano Reggiano D.O.P. di Vacca rossa con tartufo nero

[burger] BRACCIO DI FERRO 9€

- Burger di limousine 140g (allevamento a Sansepolcro)
- Caprino semi - stagionato fuso (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Crema di barbabietola aromatizzata alle erbe
- Pancetta stagionata croccante (allevamento a Sansepolcro)

[burger] PULLED PORK 9,5€

- straccetti di suino aromatizzato alla birra A-T DOPPEL
- Spinacino saltato con zenzero e aglio
- Maionese speziata

[pizza] GHIOTTA 9€

- Pancetta stagionata (allevamento a Sansepolcro)
- Scamorza semi - stagionata (allevamento a Candeggio)
- Patate e porri (coltivazione in Altotevere)
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

[pizza] RUSTICA 9€

- Salsiccia di suino (allevamento a Sansepolcro)
- Scamorza semi - stagionata (allevamento a Candeggio)
- Verdure di stagione (coltivazione in Altotevere)
- Olive di Modugno
- Olio extra - vergine bio (coltivazione a Celalba)

[zuppa] VELLUTATA DI TOPINAMBUR 7€

- Topinambur biologico
- Patate (coltivazione in Altotevere)
- Noce di formaggio erborinato (allevamento a Casteln. Berardenga)

SALMONE MARINATO 15€

- Carpaccio di salmone marinato in casa
- Verdure fresche di stagione, mistica
- Olio extra-vergine bio (coltivazione a Celalba)

STINCO CON PATATE 15€

- Stinco di maiale al forno al profumo di arancio marinato in birra A-T Doppel
- Patate con salse fatte in casa

COCCOLI PROSCIUTTO E BUFALA 15€

- Bocconcini di pasta fritta fatta in casa
- Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)
- Maionese di sedano fatta in casa
- Mozzarella di bufala (allevamento a Lerchi)

I DOLCI

Tutti fatti in casa.

PROPOSTA DEL GIORNO

- Chiedete al personale di sale cosa c'è adesso in menu

RICOTTINA DI CANDEGGIO 5€

- Ricotta di pecora (allevamento a Candeggio)
- A scelta tra: Alchermes, zucchero di canna e caffè oppure granella di pistacchi e miele bio

BIRRAMISU' 5,5€

- Tiramisù
- Pan di Spagna al caffè fatto in casa
- Aromatizzazione finale con birra NOIR

TORTA TENERINA 5,5€

- Al cioccolato extra-fondente 70%

FLAN AL CIOCCOLATO 5,5€

- Con extra-fondente 70%

CHEESECAKE 5,5€

- Biscotti con base Robiola
- Guarnizione a scelta tra frutti di bosco o confettura di pere e cioccolato

 piatto vegetariano

** prodotto surgelato

si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo locale potrebbero essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale di sala, a disposizione per fornirvi la documentazione necessaria.

PANE 1€

COPERTO 1€

PROUDLY INDEPENDENT BREWERY

Dal 2016 a San Giustino il Birraio Luca Tassinati inventa e produce birre sempre di qualità elevata, innovative e dal carattere unico e inimitabile con l'obiettivo di promuovere la cultura per il mondo della birra artigianale.

Alla continua ricerca di nuove tecniche e ricette, le nostre birre sono sempre fresche e servite direttamente dalla produzione. Per sapere quali sono oggi on tap chiedi al bancone o controlla la lavagna: il nostro staff saprà consigliarti nella scelta e guidarti nella degustazione.

LE BIRRE

0,2l Piccola 3€
0,4l Media 5€
Bottiglie 0,33l 4€
Litro vuoto a rendere 7,5€

Da martedì a giovedì "Birra della Settimana": 0,4l media 3€

A-T PILS

Keller Pils ● 5,2% Alc. /Vol. ● IBU 28

Birra a bassa fermentazione color oro, ispirata alle pils tedesche, con sentori di miele millefiori, di facile bevuta ma con un sapore deciso e di carattere.

Abbinamenti: Carpaccio stagionato, Hot dog gourmet, pizza Alicetta.

RANDOM

American Pale Ale ● 5,0% Alc. /Vol. ● IBU 33

Birra chiara prodotta con solo malto Pilsner, secca, erbacea, elegante e caratterizzata da un'esplosiva luppolatura statunitense che varia ad ogni lotto.

Abbinamenti: Le patate, Cheeseburger, pizza C'era una volta.

FREEZO

American IPA ● 6,5% Alc. /Vol. ● IBU 45

Birra in stile West-Coast IPA, arricchita con abbondanti luppoli Citra, Simcoe e Mosaic, sprigiona un intenso aroma agrumato e tropicale, con finale amaro e pieno.

Abbinamenti: Affettati e Formaggi, La Basilica burger, pizza Bufalina Pro.

POLLY

Belgian Hoppy Ale ● 4,6% Alc. /Vol. ● IBU 50

Birra prodotta con lievito belga e luppoli di origine slovena e ceca, caratterizzata da aromi floreali e un finale secco con amaro erbaceo e pungente.

Abbinamenti: Zuppa contadina, Ruspantino burger, piadina con Formaggi.

A-T DOPPEL

Heller-Doppelbock ● 7,8% Alc. /Vol. ● IBU 33

Birra a bassa fermentazione di colore ramato, dal corpo intenso e strutturato, con sentori di miele di castagno e con finale equilibrato e appagante.

Abbinamenti: Affettati e Formaggi, Lardello burger, Piadina con crudo.

JOY

Blanche ● 5% Alc. /Vol. ● IBU 22

Birra di frumento in stile belga dove gli aromi fruttati del lievito sono in perfetta armonia con le note di buccia d'arancia, buccia di bergamotto, camomilla e coriandolo aggiunti in bollitura.

Abbinamenti: Piadina con verdure, Monte Giove veg burger, pizza Marinara.

GOLDIE

Belgian Hoppy Ale ● 4,6% Alc. /Vol. ● IBU 50

Birra in stile belga avvolgente ed equilibrate, capace di incantare con i suoi sentori speziati e fruttati donate dagli esteri del lievito in armonia con gli aromi di buccia d'arancia.

Abbinamenti: Affettati, Il Normale burger, pizza La Prima.

NOIR

American Porter ● 6,0% Alc. /Vol. ● IBU 33

Birra ispirata alle Porter inglesi, dove sentori e profumi del caffè e cioccolato si amalgamano con le note fruttate e resinose dei luppoli statunitensi.

Abbinamenti: pizza 'Annonna, Erboriburger, Flan al cioccolato.

HANGOVER

Imperial Blanche ● 10,5% Alc. /Vol. ● IBU 15

Birra da meditazione ispirata alle winter ale belghe, caratterizzata da varie sfumature aromatiche donate dalla fermentazione, in armonia con i sentori di buccia d'arancia, coriandolo e un'ingiustificata nota affumicata.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, Erboriburger, Birramisù.

I VINI

AGNOLO D.O.C. COLLI TRASIMENO BIANCO 2016

Az. Agr. Pucciarella • Chardonnay, Pinot b., Grechetto, Sauv. b. • 13% Alc. /Vol.
Prodotto e imbottigliato nel comune di Magione. Colore bianco paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente fruttato, floreale, fine.
Sapore fresco, morbido, armonico.
Abbinamenti: Zuppe, Schiacciata con affettati e formaggi poco stagionati.
Calice 3€ • Bottiglia 11€

CA DE' SASS 2015 SPUMANTE MET. CLASSICO TRASIMENO D.O.C.

Az. Agr. Pucciarella • Chardonnay • 13% Alc. /Vol.
Prodotto e imbottigliato nel comune di Magione. Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Profumo fragrante con note di frutta matura.
Sapore fresco, armonico, di buona struttura ed intensità.
Abbinamenti: Schiacciata o piadina con Mortadella Favola Riserva, Lardello burger.
Bottiglia 20€

ROSSO CA' LODOLA 2012

Ca' dell'Odola Organics • Cilieg., Vernaccia n., Alicante, Sagr. • 14% Alc. /Vol.
Da agricoltura biologica. Affinato in acciaio, colore rosso porpora intenso, profumo di frutti di bosco con lieve sentore di erbe officinali. Corpo ben strutturato, secco, poco acido e leggermente sapido, è morbido e caldo con una nota tannica accentuata.
Abbinamenti: Zuppe, Secondi di carne stufata o bollita, Carni bianche.
Calice 5€ • Bottiglia 18€

PLINIUS CA' LODOLA 2012

Ca' dell'Odola Organics • Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc • 14% Alc. /Vol.
Da agricoltura biologica. Affinato in tonneau, colore rosso rubino intenso, profumo fine, complesso, con note di mora e frutta rossa matura. Al palato caldo, morbido, giustamente tannico con sentori di vaniglia, mora, amarena. Equilibrato e persistente.
Abbinamenti consigliati: Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati.
Calice 4€ • Bottiglia 14€

VIN SANTO 2014 TRASIMENO D.O.C.

Az. Agr. Pucciarella • Trebb., Malvasia, altre uve a bacca b. • 14,5% Alc. /Vol.
Vino da dessert prodotto e imbottigliato nel comune di Magione. Colore ramato. Profumo complesso, intenso e persistente, con sentori di frutta secca, miele, mele cotogne, marmellata. Sapore dolce, caldo, armonico.
Abbinamenti: Formaggi molto stagionati, Erboriburger, Cheesecake.
Calice 4,5€ • Bottiglia 22€

ANALCOLICI

GALVANINA BIO • 33cl • Chinotto, Cedrata, Aranciata, Tè freddo • 3,5€

UBUNTU COLA • 33cl • Da commercio equo solidale • 3,5€

ACQUA • 500cl o 750 cl • 1€ / 2€

I COCKTAIL

Una selezione di miscelati studiata insieme ad affermati bartender e preparata con prodotti ricercati, in alcuni casi con l'utilizzo delle nostre birre. Disponibilità e ricette possono variare in base alla nostra continua ricerca.

Chiedete allo staff al bancone per farvi consigliare nella degustazione e nell'abbinamento cocktail / food: la nostra speranza è che vi si apra un mondo nuovo di accostamenti sensoriali.

A-T AMERICA 6€

Bitter rosso artigianale • Vermouth rosso • Birra A-T PILS • Amaro 253
Abbinamenti: Patate con salsa yogurt di pecora e menta fresca.

BELGIAN STYLE 7€

Bitter bianco artigianale • Vermouth extra dry • Birra GOLDIE
Abbinamenti: Schiacciata con Mortadella Favola Riserva.

VENERLI' 7€

Amaro Lucano • Bitter bianco artigianale • Birra NOIR
Abbinamenti: Schiacciata con Prosciutto crudo 24 mesi.

MARGABLANCHE 8€

Tequila bianca • Sciroppo di birra • Succo di lime • Birra JOY
Abbinamenti: Patate con salsa Maionese vegan curcuma e Garam Masala.

GIN TONIC 8€

Blu Gin o Gin Aquamirabilis (Anonima Distillazioni) • Fever Tree tonic
Abbinamenti: pizza Marinara.

AMARI E DISTILLATI

RHUM • El Dorado / Dom Papa 5€

GRAPPA POLI • Bianca / Barricata 4€

WHISKEY • Scozzese / Irlandese 7€

AMARI • Di luppolo, Varnelli, Sibilla, Montenegro, Sambuca 3€

CAFFE'

BORBONE • Miscela Oro (anche decaffeinato) 1€ / Corretto 1,5€

D'ORZO TOSCANO • Tostato a legna, in moka 3,5€ •