

# PROUDLY INDEPENDENT BREWERY

Dal 2016 a San Giustino il Birrifico Altotevere 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 Strong Ale • 7,2% Alc. /Vol. • IBU 36

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.

# 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 nero e alla curcuma con:

- Lardo di suino (allevamento a Sansepolcro), verdure di stagione, mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello), olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Hummus di ceci bio (coltivazione a Celalba), cipolla caramellata sfumata con aceto di mele bio, olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

### BRUSCHETTE ALTOTEVERE VEGETARIANE 7€

Pane nero e alla curcuma con:

- Verdure fresche di stagione (coltivate in Altotevere), mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello), olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Hummus di ceci bio (coltivazione a Celalba), cipolla caramellata sfumata con aceto di mele bio, olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

## FRESCO DALL'ORTO

### INSALATA CONTADINA 6€

- Carote
- Cipollotti
- Lenticchie di Colfiorito
- Mentuccia
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pancetta croccante (allevamento a Sansepolcro)
- Pecorino a cubetti
- Radicchio

### PANZANELLA CROCCANTE 4€

- Carote
- Cetrioli
- Cipollotti
- Cubetti di pane croccante
- Misticanza
- Pane morbido
- Semi misti
- Uvetta
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

## GRANDI SELEZIONI

### MISTO SALUMI 12€

- 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)

### MISTO FORMAGGI 12€

Accompagnati da confetture e miele biologico:

- Caprino (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Vaccino erborinato (allevamento a Casteln. Berardenga)
- Pecorino di Pienza semistagionato Fior delle Crete
- Pecorino di Pienza stagionato Fior delle Crete
- Pecorino stagionato gran riserva 24 mesi

### SELEZIONI DI AFFETTATI E FORMAGGI 12€

- 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)

Accompagnati da confetture e miele biologico:

- Vaccino erborinato
- Pecorino di Pienza Fior delle Crete

## PIATTI UNICI

### CAPRESE 6€

- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Riduzione di basilico
- Pomodorini confit

### CARPACCIO ALTOTEVERE 15€

- Manzo
- Misticanza
- Pomodorini
- Senape alleggerita
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

### MILLEFOGLIE DI MELANZANE 6€

- Melanzane grigliate
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pomodoro gratinato
- Basilico

### CARPACCIO DI SALMONE 15€

Salmone marinato homemade, a scelta con:

- Misticanza e pepe rosa
- Pere, aceto balsamico, Parmigiano e Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

# LE PIZZE GOURMET

## SCHIACCIATA 4€

- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Sale marino integrale italiano
- Rosmarino

## MARINARA 6€

- Aglio
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Salsa di pomodoro, origano

## BUFALINA PRO 8€

- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Salsa di pomodoro, origano
- Pecorino a scaglie

## ALICETTA 9€

- Alici (pescate nel Mediterraneo)
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pomodorini

## ANNONNA 8,5€

- Cipolla
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Olive nere
- Salsa di pomodoro, origano
- Peperoncino sott'olio

## BIANCANEVE 9,5€

- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Pesto al basilico
- Pomodorini confit
- Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

## CONTROCORRENTE 9,5€

- Salmone marinato con pepe rosa
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Focchi di ricotta
- Rucola

## LA PRIMA 9,5€

- Focchi di ricotta
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pecorino a scaglie
- Rucola
- Origano
- Prosciutto crudo stagionato almeno 24 mesi con solo sale e pepe (allevamento a Sansepolcro)

## C'ERA UNA VOLTA 9€

- Focchi di ricotta
- Granella di pistacchi
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba), origano
- Peperoncino sott'olio

## ORTOSANTO 9€

- Formaggio caprino
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Patate
- Peperoncino sott'olio
- Verdure di stagione

# LE PIADINE

*Di nostra produzione, con farine multicereali bio, da farcire con:*

**SALUMI, FORMAGGI E VERDURE FRESCHE DI STAGIONE 8,5€**

**FORMAGGI E VERDURE FRESCHE DI STAGIONE 7€**

**VERDURE FRESCHE DI STAGIONE 6€**

**SALUMI 7€**

# MENU BAMBINI

**PASTA AL POMODORO O BIANCA 3€**

**BURGER CON PATATE 6€**

# I BURGER GOURMET

## LA BASILICA 9€ (al piatto 8€ / maxi-burger 200g 14€)

- Burger di manzo (allevamento a Sansepolcro)
- Pecorino fuso (allevamento in Valtiberina)
- Pancetta stagionata croccante (allevamento a Sansepolcro)
- Cipolla caramellata sfumata con aceto di mele bio
- A scelta: salsa barbecue o peperoncino fresco sott'olio

## ALTOTEVERE 9,5€ (al piatto 8€ / maxi-burger 200g 14,5€)

- Burger di manzo (allevamento a Sansepolcro)
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Pancetta stagionata croccante (allevamento a Sansepolcro)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Salsa Chimichurro
- Verdure grigliate

## ERBORINATO 9,5€ (al piatto 8€ / maxi-burger 200g 14,5€)

- Burger di manzo (allevamento a Sansepolcro)
- Formaggio erborinato
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pesto di rucola leggermente piccante
- Pomodori alla piastra
- Misticanza

## LERCHI 9,5€ (al piatto 8€ / maxi-burger 200g 14,5€)

- Burger di manzo (allevamento a Sansepolcro)
- Misticanza
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pomodorini confit
- Riduzione di basilico

## PULLED PORK 9,5€ (almeno due porzioni / al piatto 8€ / maxi-burger 200g 14,5€)

- Straccetti di suino aromatizzati con A-T Doppel
- Coleslaw di cavolo cappuccio
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Salsa indiana

## RUSPANTINO 9€ (al piatto 8€)

- Pollo biologico
- Cipolla e pomodori alla piastra
- Misticanza
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Salsa caesar homemade (cetriolini, capperi, maionese)

## HYPER [vegetariano] 8,5€

- Burger vegan di ceci bio e patate
- Cipolla caramellata
- Coleslaw di cavolo cappuccio
- Salsa di melanzane affumicate
- Pecorino (allevamento in Valtiberina)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

## MONTE GIOVE [vegetariano] 8,5€

- Burger di farro e verdure
- Coleslaw di cavolo cappuccio
- Pecorino fresco (allevamento in Valtiberina)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Salsa indiana

## BARBACECI [vegano] 8,5€

- Burger di ceci bio e barbabietola
- Cipolla caramellata
- Hummus di ceci bio
- Salsa di melanzane affumicate
- Misticanza
- Olio E.V.O. (coltivazione a Celalba)
- Pomodorini confit

# HOT DOG GOURMET 9,5€

- Wurstel di maiale bio (allevamento in Valtiberina)
- Maionese / Senape / Ketchup
- Pomodori alla piastra
- Coleslaw di cavolo cappuccio
- Baguette

# I CONTORNI

## CRUDI O COTTI 3,5€

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

# I FRITTI

*Serviti con kefir e menta fresca*

## POLPETTE DI CARNE\* 6,5€

- 100% manzo selezionato (allevamento a Sansepolcro)

## POLPETTE RICOTTA E SPINACI\* 5,5€

- A base di ricotta di pecora (allevamento in Valtiberina)

## BOCCONCINI DI SEITAN\* 5€

- Bocconcini di seitan al rosmarino

# LE PATATE

## FRITTE CROCCANTI\* [con ketchup e maionese] 3,5€

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

- Cacio e pepe
- Pecorino stagionato
- Mayo vegan
- Kefir con menta
- Mayo di melanzane affumicate
- Salsa piccante (blend di peperone e peperoncino)
- Salsa indiana (maionese vegana con curcuma e spezie Garam Masala)
- Chimichurro (prezzemolo, origano, aglio, zenzero, olio EVO bio)

# SOMETIMES...

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 disponibili su prenotazione, per cene e gruppi di almeno 15 persone).

## [burger] BISMARCK 9,5€ (maxi-burger 200g 14,5€)

- Burger di manzo (allevamento a Sansepolcro)
- Uovo bio alla piastra
- Pancetta stagionata croccante (allevamento a Sansepolcro)
- Crema di Parmigiano Reggiano D.O.P. di Vacca rossa al tartufo nero

## [burger] IL BISCHERO 9€ (maxi-burger 200g 14€)

- Salsiccia di suino (allevamento a Sansepolcro)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Misticanza
- Salsa di melanzane affumicate
- Pecorino (allevamento in Valtiberina)

## [burger vegan] BURGER E PANELLE 7€

- Farina di ceci bio in panelle
- Misticanza
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Limone
- Chimichurro

## [pizza] COME GLI ANTICHI 9,5€

- Formaggio erborinato
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Rucola
- Pere

## [pizza] PROFUMO D'ESTATE 9,5€

Pizzicata con:

- Salsa di melanzane affumicate
- Mozzarella di bufala (allevamento a Città di Castello)
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)
- Pancetta (allevamento a Sansepolcro)
- Focchi di ricotta
- Pomodorini
- Zucchine

## [insalata] INSALATA PRO VEG 6€

- Ceci
- Kefir
- Misticanza
- Erba cipollina
- Olio E.V.O. bio (coltivazione a Celalba)

-  piatto vegetariano
- \* prodotto surgelato

*Si avvisa la 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€

PASSWORD WI-FI: monkey2016

## I VINI

### ORVIETO D.O.C. CLASSICO SUPERIORE 2018

Castello di Corbara • Grechetto, Sauvignon blanc • 13% Alc. /Vol.  
Prodotto da vigne impiantate negli anni '70. Colore bianco paglierino lucente. Profumi freschi e fruttati. Grande fragranza gustativa, aromatico e di equilibrata acidità.  
*Abbinamenti: Zuppe, Schiacciata con affettati e formaggi poco stagionati.*  
Calice 3€ • Bottiglia 12€

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Terre Ducco • Grechetto, Sauvignon blanc • 13% Alc. /Vol.  
Dalle cantine Catturich di Passirano (Brescia). Affinamento in media 24 mesi. Perlage fine, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di lievito, crosta di pane e mandorla amara.  
*Abbinamenti: fritti, schiacciata con mortadella Favola Gran Riserva o prosciutto crudo stagionato 24 mesi.*  
Calice 4,5€ • 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 14€

### 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, arrosti, formaggi stagionati.*  
Calice 4€ • Bottiglia 18€

### 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

### CORTESE ORIGINALE 1959 / AMATÉ

33cl, Chinotto, Cedrata, Aranciata, Tè freddo, acqua tonica, gazzosa, spuma 3,5€

### SUCCHI DI FRUTTA

25cl, gusti assortiti 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.*

### 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 • Sciropo 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 / Matusalem 5€

### GRAPPA POLI

Bianca / Barricata 4€

### WHISKEY

Scozzese / Irlandese 7€

### AMARI

di luppolo, Varnelli, Sibilla, Montenegro, del Capo, Sambuca 3€

## CAFFÈ

### BORBONE

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

### D'ORZO TOSCANO

Tostato a legna 1,5€

# I DOLCI

*Tutti fatti in casa*

## **RICOTTINA DI CANDEGGIO 5€**

- Ricotta di pecora (allevamento in Valtiberina)
- Guarnizione a scelta tra: Alchermes, zucchero di canna e caffè / Granella di pistacchi e miele bio

## **SEMIFREDDO 5,5€**

- Nocciola
- Mandorle
- Pistacchi
- Malaga

## **TORTA TENERINA 5,5€**

- Al cioccolato extra-fondente 70%

## **CHEESECAKE 5,5€**

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

## **FRUTTA FRESCA 3€**

Di stagione, chiedere al personale di sala