



Pub del Piccolo Birrificio Clandestino

MENÙ



I nostri Taglieri

Tagliere Salumi e Formaggi

13 €

— ALLERGENI —

• Uova • Latte e lattosio • Glutine • Anidride solforosa e solfiti

Vegetariano



13 €

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio • Anidride solforosa e solfiti

Vegano



13 €

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti • Glutine • Soia

Tagliere BIG X2 Persone

Fantasia di verdure, Salumi, Formaggi, Crostini

24 €

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio • Glutine • Uova

Tagliere EXTRA X4 Persone

Fantasia di verdure, Salumi, Formaggi, Crostini,
Patate Arrosto

36 €

— ALLERGENI —

• Uova • Latte e lattosio • Anidride solforosa e solfiti • Glutine

I Nostri Munghi (HOT DOG ARTIGIANALI)

Mungo 1

9 €

Wurstel cotto nel pane e farcito con patate, crauti, maionese, ketchup

— ALLERGENI —

• Glutine • Senape • Latte e lattosio

Mungo 2

9 €

Wurstel cotto nel pane e farcito con cipolle caramellate, bacon, salsa barbecue

— ALLERGENI —

• Latte e lattosio • Senape • Glutine

Schiacciatine Artigianali

Maestrale

9 €

Prosciutto crudo, melanzane grigliate, salsa verde

— ALLERGENI —

• Glutine • Pesce • Anidride solforosa e solfiti • Frutta a guscio • Senape • Uova

Tramontana

9 €

Pomodori, melanzane grigliate, formaggio, salsa verde, insalata

— ALLERGENI —

• Latte e lattosio • Glutine • Pesce • Frutta a guscio • Senape • Uova
• Anidride solforosa e solfiti

Libeccio

9 €

Crudo toscano, pecorino, cipolle caramellate

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio

Ghibli

9 €

Brie, prosciutto cotto, pomodori secchi

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio • Sedano • Anidride solforosa e solfiti

Scirocco

9 €

Tonno, pomodori, maionese, insalata

— ALLERGENI —

• Glutine • Pesce • Uova • Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio • Senape

Bora

9 €

Pancetta affumicata, patate arrosto, formaggio olandese, salsa BBQ

— ALLERGENI —

• Senape • Latte e lattosio

Vegana

9 €



Pomodori secchi, verdure, cipolle caramellate

— ALLERGENI —

• Sedano • Glutine • Anidride solforosa e solfiti

Le Nostre Specialità

Piatti Unici

Porchetta alla birra clandestina con patate arrosto

15 €

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti

**Stinco di maiale alla birra clandestina
con crauti e patate arrosto**

17 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

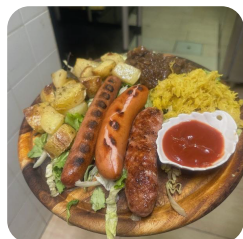
Tomino sfizioso con fantasia di verdure



10 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio



**Wurstel "DIVERSI" con crauti, salsiccia,
patate arrosto, cipolle caramellate,
ketchup**

14 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

**Bistecca di Manzo (700gr.) con patate
arrosto**

30 €



Tagliere HANNIBAL (X3 persone)

Bistecca di Manzo, arrosticini di pecora, wurstel
gigante, insalata, salsicce nostrane, patate
arrosto, salsa BBQ

65 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

IL GIOVEDÌ LA NOSTRA CARNE
AFFUMICATA CON CONTORNO DI PATATE
ARROSTO E SALSA BBQ

16 €

Il nostro gustoso "Pulled Pork" fatto in casa
dopo una lenta e lunga cottura in affumicatore

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti • Senape • Soia • Latte e lattosio

Piatto del giorno

Ogni giorno un fuori menù diverso da gustare

Hamburger

Hamburger di Manzo

10 €
200gr.

Hamburger di Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciata
Artigianale

— ALLERGENI —

• Soia • Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio

Hamburger di Chianina

13 €
200gr.

Hamburger di Chianina da Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciata
Artigianale

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio • Soia

Hamburger di Angus

13 €
200gr.

Hamburger di Angus Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciata
Artigianale

Hamburger di Bufalo

12 €

Hamburger di Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciatina
Artigianale

— ALLERGENI —

• Soia • Latte e lattosio • Anidride solforosa e solfiti

Hamburger di Cervo

12 €
200gr.

Hamburger di Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciatina
Artigianale

— ALLERGENI —

• Soia • Latte e lattosio • Anidride solforosa e solfiti

Hamburger di Cinghiale

12 €
200gr.

Hamburger di Gr. 200,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciatina
Artigianale

— ALLERGENI —

• Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio • Soia

Hamburger Vegano

10 €



Hamburger Vegano di Gr.160,
Scelta tra Panino Hamburger o Schiacciatina
Artigianale

— ALLERGENI —

• Glutine • Soia • Sedano • Senape • Lupini

Pulled pork

12 €

Il nostro pulled pork fatto in casa!

Doppia Base Hamburger

5 €

Farcitura A Insalata, pomodoro	1 €
Farcitura B Formaggio	1 €
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio	
Farcitura C Cipolle caramellate, melanzane grigliate, pancetta, salsa BBQ	2 €
— ALLERGENI —	
• Sedano • Senape	
Farcitura E Cipolle caramellate, melanzane grigliate, cheddar, salsa Burger	2 €
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio • Uova	
Farcitura D Brie	1 €
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio	
Farcitura F Bacon	1 €
Cheddar	1 €
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio	
Cipolle Caramellate	1 €

Zucchine	1 €
-----------------	------------

Melanzane	1 €
------------------	------------

Crauti	1 €
---------------	------------

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

Patate	1 €
---------------	------------

Contorni

Patate arrosto  	4 €
--	------------

Fantasia di verdure  	4 €
---	------------

Crauti	3 €
---------------	------------

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

Cipolle caramellate	3 €
----------------------------	------------

Birre Artigianali alla spina e bottiglia

Italian Pils 4,5% ABV

Abbiamo deciso di concentrare la nostra produzione su un prodotto più caratterizzato, salutando la nostra Pils e Keller e cominciando a produrre quella che a oggi è la nostra bassa fermentazione preferita: Italian Pils.

Seguendo le linee guida, è una lager luppolata e con dry-hopping di soli luppoli nobili Tedeschi.

Una birra limpida, beverina, saporita, con un bell'erbaceo e un leggero agrume che accompagnano delle lievi note di tea.

Secca, finale asciutto e amaro ma mai uscendo fuori stile.

Da bere a ettolitri, non di meno.

— ALLERGENI —

- **Glutine**

4 €
0,2L

6 €
0,4L

Hop Island SESSION NEIPA 4,9 % ABV

Session NEIPA freschissima, carica di luppolo in aroma che dona intensi profumi fruttati.

Birra caratterizzata da facilità di beva e da una bassa gradazione e amaro finale secco che permette di berne in quantità.

Alla vista birra molto opalescente come stile richiede.

— ALLERGENI —

- **Glutine**

4 €
0,2L

6 €
0,4L

Awanagana 4,8% ABV



4 €
0,2L

6 €
0,4L

La più famosa Golden ale di Livorno e provincia.

Questa hoppy golden ale è prodotta con solo utilizzo di luppolo europeo di nuova generazione, che dona profumi agrumati e tropicali ma senza eccedere.

Una birra divertente, fresca, facile e assolutamente adatta ad ogni tipo di situazione.

Riappala 2.0 AMERICAN IPA - GLUTEN FREE 6,5% ABV



4 €
0,2L

6 €
0,4L

Versione 2.0 della nostra storica Ipa made in Livorno.

Nuova luppolatura che dona, sia in aroma sia al gusto, sentori di frutta tropicale (pompelmo e mango) e agrume (lime).

Di corpo leggero ma ben saporita, e bilanciata con la parte alcolica.

Finale amaro e secco.

Certificata GLUTEN FREE.

Da riprendere più e più volte!

Dé DUBLE IPA 8% ABV

Dal più famoso intercalare livornese dall'utilizzo universale, la nuova Double Ipa moderna caratterizzata dalla semplicità di bevuta letteralmente sorprendente.

Birra limpida, con forti note di frutta tropicale (maracuja e papaya) e agrume (pompelmo), sempre ben bilanciati con sentori di resinoso del luppolo.

Approccio morbido ma finale amaro ed estremamente secco.

— ALLERGENI —

- **Glutine**

4 €
0,2L

6 €
0,4L

Santa Giulia ENGLISH BROWN ALE - GLUTEN FREE 6% ABV

4 €
0,2

6 €
0,4



Classica English Brown Ale come si facevano una volta: bene.
Prima produzione Clandestina e mai messa in discussione.

Color tonaca di frate con ricca schiuma cappuccino, sentori di miele e nocciola con note etiliche e frutta secca.

In bocca offre note maltate, frutta secca e leggero caramello, tutto molto ben bilanciato in modo da non stuccare mai.

Cinque&Cinque BELGIAN STRONG ALE 8,5% ABV

Belgian Strong Ale ben bilanciata con al naso, avvolgenti note maltate, di frutta a pasta bianca e spezie.

In bocca si riconosce una bevuta importante dal corpo rotondo in perfetto stile, ma pur sempre di buona beva.

Avvio dolce e chiusura secca, con tenore alcolico ben mascherato.

— ALLERGENI —

- Glutine

4 €
0,2L

6 €
0,4L

Montinera IMPERIAL RUSSIAN STOUT 9% ABV

Storica Russian imperial stout del birrificio.

Brasata esattamente in stile, corpo pieno e rotondo, con al naso spiccate note tostate, di tabacco e vaniglia.

In bocca ritroviamo tutti questi sentori, ben bilanciati da un finale leggermente amaro da caffè.
Danger is the middle name.

5 €
0,2L

7 €
0,4L

FORTEZZA NUOVA ENGLISH BARLEY

WINE 10,5 % ABV

English barley wine dalla lunga maturazione in acciaio (no botte) seguita da quella in bottiglia.

Prodotto profondamente caratterizzato da sentori liquirosi e note di ossidazione tipiche dei vini passiti, che vanno a braccetto con note più leggere di caramello e frutta disidratata.

Corpo pieno e rotondo per una bevuta lunga e avvolgente, se la lasciate scaldare un pò nel bicchiere nessuno si offende.
Fortezza di fatto!

5 €
0,2L

7 €
0,3L

8 €
0,33L

Dolci

Cheesecake al cocco

Cheesecake calda al cocco di nostra produzione ricoperta da cioccolato bianco

5 €

— ALLERGENI —

• Latte e lattosio • Glutine

Cheesecake Fredda

Gusto a scelta
Nutella, frutti di bosco, caramello, fragola.

5 €

— ALLERGENI —

• Latte e lattosio

Panna cotta

5 €

Panna cotta di nostra produzione, scelta del topping sopra tra: cioccolato, caramello, frutti di bosco, spolverata di cacao puro e granella di nocciole

— ALLERGENI —

- Latte e lattosio

Salame al cioccolato

5 €

— ALLERGENI —

- Latte e lattosio • Frutta a guscio • Anidride solforosa e solfiti • Glutine

Mousse allo stravecchio con cantuccini

5 €

— ALLERGENI —

- Frutta a guscio • Latte e lattosio

Piadina o Schiacciata alla Nutella

5 €

Meringato



5 €

Dolce senza lattosio, senza glutine

5 €

Amari

Amaro della casa	2,50 €
Amaro del Capo	3 €
Amaro Montenegro	3 €
Amaro Lucano	3 €
Jagermeister	3 €
Petrus	3 €
Limoncello	3 €
Jefferson	4 €
Grappa Bianca	3 €
Grappa Barricata	3 €
Crema Baileys	3 €

Bevande

Acqua 0,5L	1 €
------------	-----

Coca cola	3 €
-----------	-----

Coca cola zero	3 €
----------------	-----

Fanta	3 €
-------	-----

Sprite	3 €
--------	-----

Caffè corretto	1,50 €
----------------	--------

Spuma	3 €
-------	-----

Caffè	1 €
-------	-----

Ponche	3 €
--------	-----

Whiskey

Jack Daniel's	4 €
---------------	-----

Jack Daniel's alla cannella	4 €
-----------------------------	-----

Jack Daniel's al miele	4 €
------------------------	-----

Jack Daniel's alla mela	4 €
-------------------------	-----

Vini

Calice Vino Bianco

5 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

Calice Vino Rosso

5 €

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

Cocktail

Aperol Spritz

6 €

Campari Spritz

6 €

Gin Tonic

6 €

Gin Lemon

6 €

Vodka Tonic

6 €

Vodka Lemon

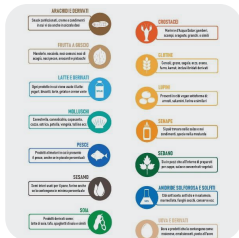
6 €

Negroni

6 €

ALLERGENI

Lista allergeni numerati nei piatti



Lista Allergeni

Elenco degli alimenti considerati allergeni, contenuto nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011.
ALLERGENI:

1-Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2-Crostacei e prodotti a base di crostacei

3-Uova e prodotti a base di uova

4-Pesce e prodotti a base di pesce

5-Arachidi e prodotti a base di arachidi

6-Soia e prodotti a base di soia

7-Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

8-Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Caya illinoiesis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

9-Sedano e prodotti a base di sedano

10-Senape e prodotti a base di senape

11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12-Anidride solforosa e solfiti

13-Lupini e prodotti a base di lupini

14-Molluschi e prodotti a base di molluschi

LEGENDA



congelato

Contiene alimenti congelati o surgelati all'origine



abbattuto

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1



vegetariano

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegetariana



vegano

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegana



senza glutine

Indica una portata che non contiene glutine



piccante

Indica una portata dal gusto piccante



senza lattosio

Indica una portata che non contiene lattosio



biologico

Indica una portata che contiene solo alimenti di origine biologica

ALLERGENI

Glutine

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova

Uova e prodotti a base di uova

Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia

Soia e prodotti a base di soia

Latte e lattosio

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Frutta a guscio

Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi
