



NOME: _____ N° COPERTI _____ N° TAVOLO _____

CUCINA

Patatine ALLERGENI: 1	€ 2.50	n. _____
Pane e Salamina ALLERGENI: 1	€ 3.00	n. _____
MP Burger Manzo (150gr - con lattuga; pomodoro; scamorza) ALLERGENI: 1, 3, 7, 10, 11	€ 7.00	n. _____
MP Burger Asino (150gr - con zucchine, provola, salsa alle cipolle) ALLERGENI: 1, 3, 7, 10, 11	€ 8.50	n. _____
Galletto Vallespluga (circa 500gr - con patatine fritte)	€ 13.00	n. _____
Tagliata di cavallo	€ 8.00	n. _____
Bistecca di manzo	€ 6.00	n. _____
Puntine di maiale affumicate	€ 5.50	n. _____
Wüstel ai ferri	€ 2.50	n. _____
Anelli di calamari ALLERGENI: 1, 3, 7, 14	€ 7.00	n. _____
Straccetti di pollo ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 5.50	n. _____
Triangoli patate e speck ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 4.50	n. _____
Olive ascolane ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 9	€ 4.50	n. _____
Filetti di acciughe (con cipolle e prezzemolo) ALLERGENI: 4	€ 4.50	n. _____
Formaggio Fuso ALLERGENI: 7	€ 4.50	n. _____
Insalata di cereali (vegetariana) ALLERGENI: 1, 6, 10	€ 5.00	n. _____
Fagioli e cipolle	€ 2.50	n. _____

L'OLIO UTILIZZATO PER TUTTE LE FRITTURE È ESCLUSIVAMENTE OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PIZZERIA

Solo pomodoro ALLERGENI: 1, 3	€ 4.50	n. _____
Margherita ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 5.00	n. _____
Prosciutto Cotto ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 5.50	n. _____
Wüstel ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 5.50	n. _____
Tonno e Cipolle ALLERGENI: 1, 3, 4, 7	€ 5.50	n. _____
Speck ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.00	n. _____
Salame Piccante ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.00	n. _____
Salsiccia ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.00	n. _____
Prosciutto Cotto e Funghi ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.00	n. _____
Wüstel e Patatine ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.50	n. _____
Verdure (zucchine; peperoni; melanzane) ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 6.50	n. _____
Quattro Formaggi ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 7.00	n. _____
Calamari ALLERGENI: 1, 3, 7, 14	€ 7.00	n. _____
Capricciosa ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 7.00	n. _____
Speck e Gorgonzola ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 7.00	n. _____
Salame Piccante e Gorgonzola ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 7.00	n. _____
Materia Prima (salsa cipolle, taleggio, speck, aceto balsamico) ALLERGENI: 1, 3, 7	€ 8.00	n. _____
Aggiunta ingredienti Scelti tra quelli già presenti nella lista delle pizze.	€ 1.00 cad.	

BIRRA

	0,3 cl plastica BIO	0,5 cl vetro	1 lt vetro
<i>(per ulteriori informazioni sulle birre gira il foglio)</i>			
LOWENBRAU (Bionda lager - Germania)	€ 3.50	€ 5.00	€ 10.00
MAISEL'S WEISSE (Weiss - Germania)	€ 3.50	€ 5.00	€ 10.00
DOLOMITI NON FILTRATA (Non filtrata - Italia)	€ 4.00	€ 6.00	€ 11.00
DOLOMITI Rossa (Rossa lager - Italia)	€ 4.00	€ 6.00	€ 11.00
DOLOMITI 8 gradi (Doppel Bock chiara - Italia)	€ 4.00	€ 6.00	€ 11.00
JOHN MARTIN'S (Pale ale - Belgio)	€ 4.00	€ 6.00	€ 11.00
ADNAMS INNOVATION (IPA - Inghilterra)	€ 4.00	€ 6.00	€ 11.00

Cauzione bicchiere vetro €3.00 n. _____ (Alla restituzione del bicchiere viene rimborsata)

BAR, CAFFÈ, AMMAZZACAFFÈ E DOLCI

Vino calice - Rosso e Bianco	€ 2.00	n. _____
Vino mezzo litro - Bianco spina frizzante	€ 3.50	n. _____
Vino litro - Bianco spina frizzante	€ 7.00	n. _____
Vino rosso - Bottiglia Cabernet 75cl	€ 7.00	n. _____
Acqua (bottiglia 50cl)	€ 1.00	n. _____
Bibita (Coca-Cola, Aranciata, Estathé, Sprite)	€ 2.50	n. _____
Caffè liscio o corretto	€ 1.00	n. _____
Torta di "S.Vitale" ALLERGENI: 1, 3, 7, 8	€ 4.00	n. _____
Crostata albicocca ALLERGENI: 1, 3, 7, 8	€ 3.50	n. _____
Amaro 030 (amaro bresciano)	€ 3.00	n. _____
Distillati e Liquori (Distillerie Peroni Maddalena - Grappa - Sambuca - Limoncino - Liquirizia)	€ 3.00	n. _____

ALLERGENI:
GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.
(di seguito un riassunto della informativa ai clienti elenco allergeni alimentari ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.).
LE PRODUZIONI INTERNE SONO DI CARATTERE ARTIGIANALE, NON È, QUINDI, POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI NELLA RICETTA.
IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

1. Cereali contenenti glutine;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio;
8. Frutta a Guscio e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti derivati;
14. Molluschi e prodotti derivati.



**MATERIA
PRIMA
Beer & Music
FESTIVAL**

**Franciaorta
in Malto**
LA FESTA DELLA
BIRRA ARTIGIANALE



LOWENBRAU (Germania)

Alcool: 5,2% alc. vol.

Colore: Giallo dorato

Fermentazione: Bassa

Tipo: Hell

Lowenbrau significa birra del leone. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza tedesca. È una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo. Si caratterizza per dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. Corposa, rinfrescante e speziata. Prevalde il dolce ed il biscottato del malto con una piacevole nota di amaro.



MAISEL'S WEISSE (Germania)

Alcool: 5,2% alc. vol.

Colore: Chiaro velato

Fermentazione: Alta

Tipo: Weiss

La Maisel's Weisse si contraddistingue per l'accurata selezione dei migliori malti di frumento e d'orzo che conferiscono a questa splendida birra il suo colore, unito ad un carattere unico grazie agli speciali e tradizionali lieviti. L'aroma pungente e fine, con note fruttate e un pizzico di noce moscata si combina bene al sapore dolce del malto e di frutta esotica.



DOLOMITI NON FILTRATA (Italia)

Alcool: 6,2% alc. vol.

Colore: Oro

Fermentazione: Bassa

Tipo: Non filtrata

Si presenta con un colore oro caldo dai riflessi ambrati, un aspetto torbido caratteristico delle birre non filtrate e una schiuma cremosa e persistente. Una birra che va assaporata lentamente per riuscire ad apprezzare appieno i sentori aromatici, coglierne i profumi e l'aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi.



DOLOMITI ROSSA (Italia)

Alcool: 6,7% alc. vol.

Colore: Ambrato

Fermentazione: Bassa

Tipo: Festbier

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato, intrigante grazie ai suoi sentori di caramello e frutti di bosco. Si presenta con una schiuma cremosa e persistente. Ideale nelle grandi occasioni ma anche nei momenti di relax.



DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO (Italia)

Alcool: 8% alc. vol. Colore: Oro intenso

Fermentazione: Bassa

Tipo: Doppelbock

Una birra doppio malto dalla gradazione alcolica importante, da assaporare e degustare con calma, per apprezzarne a pieno le note di caramello, il profumo dell'orzo tostato e il gusto pieno e fruttato, caratterizzato da accentuate note di luppolo aromatico. Il corretto bilanciamento dei luppoli rende questa birra, che si presenta con una schiuma fine e compatta, comunque facile alla bevuta.



MARTIN'S PALE ALE (Belgio)

Alcool: 5,8% alc. vol.

Colore: Ambrata

Fermentazione: Alta

Tipo: Pale Ale

Questa birra unica è il frutto di una eccezionale tecnica artigianale, che prevede l'aggiunta di fiori di luppolo del Kent dopo la birrificazione: il dry hopping, ovvero l'inserzione di luppolo fresco a bassa temperatura e senza cottura. In questo modo passano nella birra solo gli aromi e i sapori più fini del luppolo. La sensualità ambrata della Martin's Pale Ale, la schiuma cremosa e il sentore di luppolo ne fanno una delle birre preferite dai palati assetati di carattere.



ADNAMS INNOVATION IPA (Inghilterra)

Alcool: 6,7% alc. vol.

Colore: Ambrato

Fermentazione: Alta

Tipo: IPA

Di colore paglierino viene prodotta con una miscela di malti di orzo e grano che le conferiscono il caratteristico sapore biscottato. I luppoli (Bodicea, Styrian Golding e Colombo) si miscelano in una perfetta combinazione di aroma e gusto freschi ed agrumati. Il finale è luppolato, lungo e leggermente etilico.

NON DIMENTICATE ANCHE LE ALTRE GRANDI SERATE DI MATERIA PRIMA BEER&MUSIC FESTIVAL E DI FRANCIACORTA IN MALTO

MATERIA PRIMA Beer & Music FESTIVAL

DAL 8 AL 11 GIUGNO 2023

Con il Patrocinio Comune di Castegnato

RICCO STAND GASTRONOMICO SERVIZIO AL TAVOLO INGRESSO LIBERO

tutte le sere **MUSIC CONTEST**

8 GIUGNO: ROCKERTV BAND

9 GIUGNO: MATTEO FAUSTINI

10 GIUGNO: LITTLE PIECES OF MARMELADE

11 GIUGNO: EGREEN + DJ SHOCCA

DOMENICA 11 GIUGNO:
in collaborazione **Francorta** Ciclostorica **FRANCIACORTA IN MALTO**

Ulteriori informazioni: www.materiaprima.org Presso: **PARCO CALINI, CASTEGNATO (BS)**

Franciaorta in Malto

MATERIA PRIMA

RICCO STAND GASTRONOMICO SERVIZIO AL TAVOLO INGRESSO LIBERO

Con il Patrocinio Comune di Castegnato

DAL 16 AL 18 GIUGNO 2023

16 GIUGNO: THE UNION JACK COVER HARD ROCK

17 GIUGNO: ROCKIN' CATS COVER ROCKABILLY + JIVE OUT BALLO SOCIALE ANNI '50

18 GIUGNO: MISS FRANCIACORTA IN MALTO

Ulteriori informazioni: www.materiaprima.org Presso: **PARCO CALINI, CASTEGNATO (BS)**