

MENU

EXPERIENCE PAIRINGS ABBINAMENTI ESPERIENZIALI



FOCACCIA CLASSICA

Prosciutto cotto, fontina, pomodoro e insalata
Cooked ham, fontina cheese, tomato and salad

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

PILSNER La freschezza della Pilsner equilibra la dolcezza del prosciutto cotto e la cremosità della fontina
PILSNER The freshness of Pilsner balances the sweetness of cooked ham and creaminess of fontina

FOCACCIA ITALIANA

Prosciutto crudo, stracchino, insalata e pomodori
Raw ham, stracchino cheese, rocket and fresh tomato

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

AMBER ALE I malti caramellati dell'Amber Ale esaltano la sapidità del crudo e bilanciano i sapori
AMBER ALE Caramelized malts of Amber Ale enhance the saltiness of raw ham and balance the flavours.

FOCACCIA MORTAZZA

Mortadella, straciatella di burrata, pesto e granella di pistacchi
Mortadella, burrata straciatella, pesto and chopped pistachios

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

LAGER la freschezza cristallina della lager lascia emergere la delicatezza della mortadella e la cremosità della burrata
LAGER The crisp freshness of the Lager highlights mortadella's delicacy and burrata's creaminess

FOCACCIA TOSCANA

Salame, pecorino, zucchine grigliate
Salami, pecorino cheese, grilled courgettes

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

AMBER ALE La struttura maltata accompagna perfettamente i sapori decisi del territorio toscano
AMBER ALE Malty structure perfectly accompanies the bold flavors of Tuscan territory

FOCACCIA DIAVOLA

Salame piccante, gorgonzola, peperoni e salsa piccante
Spicy salami, gorgonzola, cheese, peppers and spicy sauce

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

IPA Il luppolo dell'IPA contrasta il piccante e pulisce il palato dalla sapidità del gorgonzola
IPA hops cut through spice and cleanse the palate from gorgonzola's richness.



MENU

EXPERIENCE PAIRINGS **ABBINAMENTI** ESPERIENZIALI



FOCACCIA NORCINA

Prosciutto arrosto, cipolle caramellate, salsa tartufo e pecorino
Roasted ham, caramelized onions, truffle sauce and pecorino

€ 12

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

AMBER ALE I sentori caramellati dell'Amber Ale esaltano la ricercatezza del tartufo e delle cipolle dolci
AMBER ALE Amber Ale's caramelized note enhance truffle's sophistication and sweet onions

FOCACCIA CAPRESE

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico, origano e olio evo
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oregano and extra virgin olive oil

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

AMBER ALE Il malto bilancia la cremosità della bufala e acidità del pomodoro, le note tostate esaltano l'origano
AMBER ALE The malt balances buffalo mozzarella's creaminess and tomato's acidity, the toasted notes enhance the oregano

FOCACCIA LOCALE

Capocollo di maiale, pecorino, rucola e salsa boscaiola
Porkneck, pecorino, rocket and mushroom sauce

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

AMBER ALE I sentori terrosi dell'Amber Ale si sposano perfettamente con la salsa boscaiola
AMBER ALE Amber Ale's earthy notes marry perfectly with mushroom sauce

FOCACCIA BRINZELLONA

Finocchiona, grana, melanzane grigliate
Finocchiona, parmesan, grilled aubergines

€ 10

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

PILSNER La mineralità della Pilsner esalta le note erbacee della finocchiona
PILSNER Pilsner's minerality enhances finocchiona's herbal notes



STREET FOOD EXPERIENCES



HOT DOG CHIANINO

Hot dog di carne chianina con salse e cipolle caramellate
Chianina beef hot dog with sauces and caramelized onions

€ 8

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

LAGER La pulizia della Lager esalta la qualità della carne di Chianina
LAGER Lager's cleanness enhances Chianina beef quality

HAMBURGER CHIANINO

Hamburger di chianina 200gr, bacon, pomodoro, cipolle caramellate, insalata e formaggio € 12
Chianina beef 200gr, bacon, tomato, caramelized onions, salad and cheese

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

IPA Il carattere dell'IPA tiene testa alla ricchezza dell'hamburger gourmet
IPA IPA's character stands up to gourmet burger's richness

TAGLIERE BIRRIFICIO X 2

Selezione di salumi del territorio, pecorini di Pienza, verdure grigliate
Selection of local cured meats, Pienza pecorino cheese, grilled vegetables

€ 35

ABBINAMENTO CONSIGLIATO PAIRED WITH *

QUARTETTO DI DEGUSTAZIONE Pilsner, Lager, Amber Ale e IPA per esplorare tutti gli abbinamenti
TASTING QUARTET Pilsner, Lager, Amber Ale and IPA to explore all pairings

“Ogni piatto racconta una storia, ogni birra arricchisce l'esperienza“
“Every dish tells a story, every beer enhances the experience“

NOTA : Tutti gli abbinamenti birrari sono suggerimenti del nostro mastro birraio. *
Birre ordinate separatamente secondo listino.

NOTE : All beer pairings are suggestions from our master brewer. *
Beers ordered separately according to price list.

NOTA : elenco allergeni da richiedere al ristoratore *

NOTE : list of allergens to be requested from the restaurateur *



OUR BEERS LE NOSTRE BIRRE



PILSNER 4,8%

Fresca e beverina, con note erbacee e finale minerale. Perfetta per antipasti e carni bianche.

Fresh and drinkable, with herbal notes and mineral finish. Perfect for appetizers and white meats

LAGER 4,5%

Pulita ed equilibrata, dal carattere neutro che esalta i sapori del cibo senza coprirli.

Clean and balanced, with neutral character that enhances food flavors without masking them.

IPA 6,0%

Luppolata e caratteriale, con intenso aroma agrumato e finale amarognolo. Perfetta con piatti piccanti e grassi.

Hoppy and characterful, with intense citrus aroma and bitter finish. Perfect with spicy and fatty dishes.

AMBER ALE 5,2%

Maltata e avvolgente, con sentori caramellati e note tostate.

Ideale con salumi e formaggi stagionati.

Malty and enveloping, with caramelized hints and toasted notes.

Ideal with cured meats and aged cheeses.





COME ORDINARE

CONSULTA IL MENÙ ESPOSTO IN LAVAGNA OPPURE
TRAMITE QR CODE E ORDINA DIRETTAMENTE AL BANCONE

HOW TO ORDER

CHECK THE MENU ON THE WALL BOARD OR VIA QR CODE AND
PLACE YOUR ORDER DIRECTLY AT THE COUNTER

NOTA

IL NOSTRO MENÙ SEGUE LA STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI.
PER QUESTO PUÒ SUBIRE VARIAZIONI NEL CORSO DELL'ANNO:
UNA SCELTA CHE CI PERMETTE DI GARANTIRE QUALITÀ,
FRESCHENZA E ATTENZIONE AL CLIENTE.

NOTE

OUR MENU FOLLOWS THE SEASONALITY OF INGREDIENTS.
FOR THIS REASON, IT MAY CHANGE THROUGHOUT THE
YEAR: A CHOICE THAT ALLOWS US TO ENSURE QUALITY,
FRESHNESS, AND CARE FOR OUR GUESTS

