

COMUNICAZIONE IMPORTANTE AI NOSTRI CLIENTI

Desideriamo condividere con tutti i nostri clienti la decisione di lanciare un'iniziativa a favore dei nostri dipendenti che vi vedrà protagonisti al fianco di Birra Gaia.

In occasione dell'aggiornamento dei nostri menù, abbiamo deciso di limitare l'incremento dei prezzi delle nostre proposte, nonostante gli aumenti di tutte le materie prime utilizzate, assorbendo gli extra costi.

Contemporaneamente chiediamo a voi di riconoscere una piccola parte di questo "risparmio implicito" al nostro personale, attraverso una "mancia del 2%" che verrà applicata sul totale dello scontrino.

La corresponsione è facoltativa e qualora non si volesse applicarla basterà comunicarlo al momento dell'emissione del preconto e/o dello scontrino stesso.

BIRRA GAIA agirà unicamente come intermediario-sostituto d'imposta, e l'intero importo ricavato verrà erogato in busta paga al nostro personale (con tassazione agevolata del 5%), così come richiesto e indicato dalla circolare nr.26 del 29 Agosto 2023 dell'Agenzia delle Entrate.



La nostra passione per la birra
è talmente profonda che contagia anche
la nostra cucina!

Le nostre ricette nascono da un'attenta
ricerca delle materie prime,
la preparazione dei nostri piatti
è rigorosamente espressa per garantire
la freschezza dei nostri alimenti e un
livello qualitativo superiore, per questo
motivo chiediamo cortesemente ai nostri
clienti un pizzico di pazienza in più
in merito ai tempi d'attesa,
vi garantiamo che ne varrà la pena!

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

TAGLIERE GAIA TOP PER 2/3 PERSONE



29 euro

Salumi selezionati, formaggi scelti, con miele alla birra Gorda, carciofini sott'olio, il tutto servito con cestino di pane home-made ripieno di gnocchetti fritti.

TAGLIERE GAIA SINGOLO MISTO



15 euro

Salumi selezionati, formaggi scelti, con miele alla birra Gorda, carciofini sott'olio, il tutto servito con gnocco fritto home-made.

PATATINE STICK NELLE QUATTRO VERSIONI*



6 euro

Porzione di patatine fritte stick* a scelta fra: semplici o aromatizzate alla cipolla o paprika piccante o spicy BBQ.

APPETIZER MIX*



11 euro

Mix di fritti: anelli di cipolla in pastella di birra, chicken nuggets, mozzarelline impanate, mini rosti serviti con salsa Gaia e salsa aioli.

CHIPS STICK GAIA 2.0



9,5 euro

Patatine fritte stick* ricoperte da salsa Gaia, crema al cheddar e pulled pork sfilacciato.

GNOCCHETTI FRITTI



6 euro

Cestello di gnocco fritto home-made disponibile in tre versioni: classico/alla cipolla/alla paprika leggermente piccante.

GAIA NACHOS



9,5 euro

Classici nachos messicani di mais con crema acida allo yogurt, formaggio fuso, salsa DIP piccante, jalapenos e guacamole homemade.

GIRELLINE GAIA



9 euro

Girelline di panpizza fritte, ripiene di crudo di Parma DOP.

CRUDO E BURRATA



16 euro

Prosciutto crudo di Parma DOP, servito con burrata delle Murge.

LA BRESAOLA 2.0



15 euro

Descrizione: Bresaola della Valtellina IGP, servita con cubettini di grana padano DOP, rucola, e miele alla birra Gorda e aceto balsamico a parte.

È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 0,50€.

Costo del coperto 1,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

LE NOSTRE SCELTE

ARROSTICINI ABRUZZESI* 1,5 euro l'uno

Ordine minimo 5 pezzi.

TOP GRILL GAIA 50 euro
(per 2/3 persone)

Grigliata di carne mista composta da 300 gr di cuberoll, 500 gr di ribs (ribs marinate con birra Baff per 24 ore e con salsa BBQ, senape, paprika forte, cipolla in polvere), mezzo galletto e arrosticini abruzzesi*, il tutto servito con patate al forno e verdure grigliate.

CHURRASQUINHO MISTO 22 euro

Spiedone di 350/400 gr. composto da carne di manzo argentino selezionata, salsiccia e ribs marinate in birra Baff per 24 ore. Il tutto è condito con spezie BBQ e servito con patatine fritte stick* e verdure grigliate.

GAIA RIBS 19 euro

Costine di maiale marinate prima con birra Baff per 24 ore e successivamente con salsa BBQ, senape, paprika forte e cipolla in polvere. Servite con patatine fritte stick* e verdure grigliate.

IL GALLETTO 16 euro

Galletto Vallespluga marinato prima con birra Baff per 24 ore e successivamente con salsa BBQ, senape, paprika forte e cipolla in polvere, servito con patatine fritte stick* e verdure grigliate.

FAJITAS DI POLLO 17,5 euro

Pollo marinato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle spadellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (piccante) e formaggio.

FAJITAS DI MANZO 18 euro

Manzo marinato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle spadellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (piccante) e formaggio.

FAJITAS MISTA 17,5 euro

Pollo e manzo marinati e tagliati a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle spadellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (piccante) e formaggio.

VEGGIE FAJITAS 15,5 euro

Zucchine, melanzane, cipolle, peperoni e fagioli rossi spadellati, il tutto servito su piastra rovente con contorno di guacamole, pico de gallo (piccante) e formaggio.

TAGLIATA GAIA 22 euro

300 gr. di tagliata di manzo brasiliana scaloppata, servita con verdure grigliate miste, patate al forno e honeymaio a parte.

SEGUE ➤

È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 0,50€.

Costo del coperto 1,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

LO STINCO



17 euro

Stinco di maiale marinato in birra Regiura per 24 ore, servito con patate al forno.

TRIPPA ALLA BIRRA



14 euro

Trippa marinata in birra Diecarà per 24 ore con fagioli bianchi, servita con crostoni di pane all'aglio home-made.

LE NOSTRE COTOLETTONE

LA COTOLETTONA GAIA



Classic XL
(300 gr.)

19 euro

Classica maxi cotolettona di pollo in panatura dorata, servita con patatine fritte stick* e verdure grigliate, salsa Gaia e honeymayo a parte.

Media
(180 gr.)
15 euro

LA COTOLETTONA MESSICANA



Classic XL
(300 gr.)

24 euro

Maxi cotolettona di pollo in panatura dorata "vestita" con fagioli rossi kidney in salsa di pomodoro, jalapenos e crema acida al parmigiano reggiano, servita con patatine fritte stick* e verdure grigliate.

Media
(180 gr.)
18 euro

LA COTOLETTONA MONTANARA



Classic XL
(300 gr.)

25 euro

Maxi cotolettona di pollo in panatura dorata, "vestita" con ragù di salsiccia e funghi porcini misto bosco, con fonduta al taleggio, servita con patatine fritte stick* e verdure grigliate.

Media
(180 gr.)
18 euro

MENÙ KIDS

HAMBURGER KIDS



9,5 euro

Hamburger con cheddar, patatine fritte stick* e bibita.

HOT DOG KIDS



9,5 euro

Wurstel, patatine fritte stick* e bibita.

NUGGETS KIDS*



9,5 euro

Nuggets di pollo, patatine fritte stick e bibita.

PIZZA KIDS



9,5 euro

A scelta tra margherita, cotto, wurstel, patatine*, wurstel e patatine*. Bibita inclusa.

È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 0,50€.

Costo del coperto 1,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGER GAIA 14 euro

200 gr di carne di manzo selezionata argentina, cipolla caramellata, cheddar e bacon croccante, servito con patatine fritte stick*.

STOUT BURGER 14 euro

Hamburger di manzo selezionato, speck DOP, insalatina iceberg, formaggio alla birra Asabesi e honeymaio, il tutto servito con patatine fritte stick*.

FRIED CHICKEN BURGER 14,5 euro

Hamburger di pollo con panatura croccante, formaggio Asiago DOP, bacon, insalatina iceberg, salsa BBQ e salsa alla senape, servito con patatine fritte stick*.

CHEESEBURGER 13 euro

200 gr di carne di manzo selezionata e cheddar, servito con patatine fritte stick*.

VEGGIE BURGER 13 euro

Hamburger di verdure miste, funghi porcini, formaggio alla birra Asabesi, il tutto servito con patate a forno.

DOUBLE HAMBURGER GAIA 15,5 euro

2 hamburgers di carne di manzo selezionata per un totale di 280 gr, cipolla caramellata, bacon croccante, cheddar, insalata e fettine di pomodoro, servito con patatine fritte stick*.

IL GLORIA SPECIAL 15,5 euro

Hamburger di carne di manzo selezionata, prosciutto crudo di Parma DOP, burrata delle Murge DOP, salsa aioli e fettine di pomodoro ramato, il tutto servito con patatine fritte stick*.

IL GOURMET 15 euro

Striscioline di Manzo grigliate e marinate con honey BBQ e salsa Ponzu, julienne di insalatina iceberg, anelli di cipolla rossa a crudo, pesto di rucola, salsa aioli, il tutto servito in un morbido panpizza home-made con patatine fritte stick* a parte.

BRAT WURST WRAP 14 euro

Wrap di Brat wurst affumicato con crauti e mele alla senape, honeymaio, servito con patatine fritte stick*.

È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 0,50€.

Costo del coperto 1,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

PIZZE

Le nostre non sono semplici pizze, ma un vero viaggio di gusto. Ogni dettaglio, dalla selezione delle materie prime alla cura del processo di lievitazione, è pensato per regalarvi un'esperienza unica: sapori pieni, equilibrio perfetto e contrasti che sorprendono ad ogni morso.

La Scrocchiarella, pensata per essere condivisa tra 2 e 3 persone, è caratterizzata da un impasto a doppia lievitazione, realizzato con un mix di farine selezionate, croccante fuori e morbido dentro.

La Pinsa Romana è disponibile nella versione tonda per una persona. L'impasto, a base di farine di grano tenero, soia, fibre di avena e pasta acida di frumento essiccata, è fragrante, leggero e altamente digeribile.

L'IMMORTALE*

Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, olio extra vergine d'oliva ligure e basilico.



PINSA
(1 persona)
9,5 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
23 euro

NAPULÉ*

Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, acciughe del Mar Cantabrico, olio extra vergine d'oliva ligure, e origano.



PINSA
(1 persona)
12 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
30 euro

VUTTAZZELLA*

Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, gorgonzola brianzolo IGP, selezione di funghi trifolati e salsiccia romagnola.



PINSA
(1 persona)
13 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
32 euro

A CAMPAGNUOLA*

Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, zucchine del sud Pontino, melanzane siciliane, peperoni di Carmagnola e pomodorini cherry.



PINSA
(1 persona)
11 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
29 euro

STA' SENZA PENSIER*

Fiordi latte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, spianata e 'nduia piccanti di maialino calabrese DOP.



PINSA
(1 persona)
12 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
30 euro

QUATTRO STAGIONI

Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere, carciofini sott'olio e olio extra vergine ligure.



PINSA
(1 persona)
13 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
29 euro

QUATTRO FORMAGGI

Fiordilatte delle Murge DOP, gorgonzola, taleggio e scamorza affumicata.



PINSA
(1 persona)
12 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
28 euro

A CARRETTIERA 3.0

Fiordilatte delle Murge DOP, salsiccia campana e friarielli sott'olio.



PINSA
(1 persona)
14 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
33 euro

LA MORTAZZA

Mortadella al tartufo, burrattina delle Murge DOP e granella di pistacchi.



PINSA
(1 persona)
14 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
31 euro

MARINARA*

Polpa di pomodoro di San Marzano, pomodorini Pachino, aglio e origano.



PINSA
(1 persona)
8 euro

SCROCCHIARELLA
(per 2/3 persone)
20 euro

Costo del coperto 1,50€, salsa Gaia o Aioli aggiuntiva 0,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredienteistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

DOLCI

BIRRAMISÙ    6,5 euro

**TORTINO
AL CIOCCOLATO**     8 euro

**CHEESECAKE
AI FRUTTI DI BOSCO**    6,5 euro

**CHEESECAKE
ALLA NUTELLA**     6,5 euro

**GNOCCHO FRITTO
ALLA NUTELLA**     6 euro

**CHURROS
CON NUTELLA***     5,5 euro

**L' AMARETTO
(GLUTEN FREE)**   8 euro

**GELATO
PER BAMBINI**  4,5 euro
Crema, cioccolato.

**SORBETTO
AL LIMONE (GLUTEN FREE)**     4 euro

CIAMBELLE DI MELE   6,5 euro
Ciambelle di mele in pastella di birra Baff, servite con gelato alla vaniglia e miele alla birra Gorda

BIBITE E VINI

**AGLIANICO LINTEO
DEL BENEVENTO IGT** 6€ cal/30€ bot
vini rossi

VALPOLICELLA CLASSICO 5€ cal/20€ bot
cantina di CUSTOZA
vini rossi

APPASSIMENTO 5.5€ cal/25€ bot
vini rossi

**VALPOLICELLA RIPASSO -
CANTINA DI CUSTOZA** 30€ bot
vini rossi

**FALANGHINA -
ANNO DOMINI** 5€ cal/20€ bot
vini bianchi

**RIBOLLA GIALLA -
MARCO SCOLARIS** 6€ cal/25€ bot
vini bianchi

**PROSECCO "CRU" FOLLADOR
TORRI DI CREDAZZO -
VALDOBBIADENE** 5€ cal/20€ bot
bollicine

**FRANCIACORTA SATÉN -
TENUTA AMBROSINI** 40€ bot
bollicine

**ACQUA MICROFILTRATA
NATURALE/FRIZZANTE** 2.5 euro
(0,75cl)

SPRITE 3.5 euro

GINGER BEER 4.5 euro

FANTA 3.5 euro

COLA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina (no caffeina)

**COCA-COLA /
COCA-COLA ZERO** 3.5 euro

ACQUA TONICA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

LEMONSODA 3.5 euro

GASSOSA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

TÈ FREDDO ALLA PESCA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

CHINOTTO 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

TÈ FREDDO AL LIMONE 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

ARANCIATA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

Costo del coperto 1,50€, salsa Gaia o Aioli aggiuntiva 0,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

AMARI, DISTILLATI E CAFFÈ

CAFFÈ	1.5 euro	SIBILLA	4.5 euro
CAFFÈ	2 euro	HOPFEN HERZ	5 euro
DECAFFEINATO/D'ORZO/ CAFFÈ GINSENG/CORRETTO		Liquore di luppolo dalle Hallertau in Baviera	
LIMONCELLO	3.5 euro	GRAPPA CELLINI DI AMARONE DISTILLATA	4.5 euro
ANIMA NERA	4 euro	(liquirizia)	
MIRTO RISERVA	4 euro	GRAPPA CELLINI DI AMARONE BARRICATA	6 euro
MONTENEGRO	4 euro	GRAPPA CELLINI ORO INVECCHIATA 3 ANNI	5 euro
AMARO DI GIUSSANO	4 euro	LAGAVULIN 16	9 euro
SAMBUCA MOLINARI	4 euro	WHISKY MACALLAN AMBER	9 euro
AMARO DEL CAPO	4 euro	DIPLOMATICO	7 euro
BRAULIO	4 euro	(RESERVA ESCLUSIVA)	
BRAULIO RISERVA	4.5 euro	RUM ZACAPA 23	9 euro
RUPES	4.5 euro	G.	5,5 euro
AMARO DEL CICLISTA	4.5 euro	(Distillato di nostra produzione)	
		KHORS	4 euro
		(Amaro di nostra produzione)	

Costo del coperto 1,50€, salsa Gaia o Aioli aggiuntiva 0,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori e supplementi.

Gentile cliente presso il nostro locale è predisposta ed attuata una procedura di gestione allergeni. La informiamo che le informazioni riportate nel quadro allergeni fanno riferimento alla composizione ingredientistica delle pietanze, tenendo però conto di potenziali contaminazioni accidentali. Per maggiori informazioni rivolgersi allo staff.

*In base alla reperibilità, i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

Su richiesta è possibile consultare il libro degli ingredienti.

NOTE E ALLERGENI

**REGOLAMENTO UE 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO 25 OTTOBRE 2011
ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

