

ENTRÉES

TAGLIERE GAIA SINGOLO MISTO



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

UN PIATTO A SCELTA TRA:

GAIA RIBS



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



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.

HAMBURGER GAIA



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

STOUT BURGER



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

FRIED CHICKEN BURGER



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

TRIPPA ALLA BIRRA



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

LO STINCO



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

CHEESEBURGER



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

DOUBLE HAMBURGER GAIA



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



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*.

VEGGIE BURGER



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

SEGUE >

PINSE

L'IMMORTALE*



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

VUTTAZZELLA*



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

STA' SENZA PENSIER*



Fiordilatte delle Murge DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, spianata e 'nduja piccanti di maialino calabrese DOP.

QUATTRO FORMAGGI



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

MARINARA*



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

NAPULE*



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

A CAMPAGNUOLA*



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

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.

A CARRETTIERA 3.0



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


BIRRAGAIA *Keep the hope alive!*

ENTRÉES +
UN PIATTO A SCELTA
DEL NOSTRO MENÙ

40 €

PER
PERSONA

COPERTO, ACQUA ILLIMITATA E CAFFÈ INCLUSI NEL PREZZO.