



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



30€

Salumi selezionati, formaggi scelti, con composta di cipolla rosse caramellate alla birra Gorda e giardiniera home-made, il tutto servito con cestino di pane ripieno di gnocchetti fritti.

PATATINE STICK NELLE TRE VERSIONI*



6€

Porzione di patatine fritte stick* a scelta fra: semplici / paprika piccante / spicy BBQ.

GAIA NACHOS



12€

Classici nachos messicani di mais con crema acida allo yogurt, formaggio fuso, salsa DIP piccante, jalapeños e guacamole home-made.

PULLED PORK NACHOS



13€

Classici nachos messicani di mais, ricoperti di formaggio fuso, panna acida e pulled pork sfilacciato marinato in birra Baff per 24 ore (non piccante).

CRUDO E BUFALA



16€

Prosciutto crudo di Parma DOP servito con mozzarella di bufala.

APPETIZER MIX*



12€

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

TAGLIERE GAIA SINGOLO MISTO



16€

Salumi selezionati, formaggi scelti, con composta di cipolla rosse caramellate alla birra Gorda e giardiniera home-made, il tutto servito con gnocco fritto.

TAGLIERE DI FORMAGGI



16€

Formaggi selezionati DOP serviti con composta di cipolla caramellata alla birra Gorda, il tutto servito con gnocco fritto home-made.

VERDURE GRIGLiate

6€

Selezione di verdure grigliate.

PATATAS BRAVAS 2.0



7€

Patate al forno "vestite" con bacon croccante, salsa aioli 2.0 home-made, formaggio cheddar e salsa BBQ.

GNOCCHETTI FRITTI



6€

Gnocchetti fritti home-made serviti nel padellino.

CRUNCHY CHICKEN



13€

Straccetti di polpa di coscia impanati, marinati in birra Zidor per 24 ore, serviti con tris di salse home-made:
Salsa bacon cheese /
Salsa Yogur-Q alla birra Gorda /
Salsa Gaia gen.z.

Costo del coperto 1,50€ - È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 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.

LE NOSTRE SCELTE

ARROSTICINI ABRUZZESI* 1,5€ l'uno

Ordine minimo 5 pezzi.

CONSIGLIATA
DALLO CHEF

LA PADELLATA GAIA    70€

(per due persone)
GRAN PADELLATA composta da carne di manzo brasiliana e lombata di cervo scaloppate, succulente costolette d'agnello interamente nappate con un ristretto artigianale alla birra Regiura creata dallo chef. Il tutto servito con verdure miste spadellate al burro e patate al forno. (NON MODIFICABILE)

STINCO DI MAIALE   16€

Stinco marinato per 24 ore in birra Giargiana con contorno di patate al forno.

STUFATO ALL'ASABESI   20€

Carne stufata alla birra Asabesi servita con patate al forno.

IL GALLETTO    17€

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.

TAGLIATA GAIA  23€

300 g. di tagliata di manzo brasiliana scaloppata, servita con verdure grigliate miste e patate al forno.

FAJITAS DI POLLO    18€

PIATTO LEGGERMENTE PICCANTE
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    19€

PIATTO LEGGERMENTE PICCANTE
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    19€

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

VEGGIE FAJITAS    17€

PIATTO LEGGERMENTE PICCANTE
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 "AL TARTUFO"   28€

300 g. di tagliata di manzo brasiliana scaloppata, servita con verdure grigliate miste, patate al forno, riccioli di burro e petali di tartufo.

SEQUE >

Costo del coperto 1,50€ - È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 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.

TAGLIATA DI POLLO



16€

Petto di pollo in fette, servito con salsa Yogur-Q alla birra Gorda, patate al forno e verdure alla griglia.

LA COTOLETTONA GAIA



Classic XL
(300 gr.)
22€

Classica maxi cotolettona di pollo in panatura dorata servita con patatine fritte stick*, verdure grigliate e tris di salse servite a parte:
Salsa bacon cheese /
Salsa Yogur-Q alla birra Gorda /
Salsa Gaia gen.z.

Media
(180 gr.)
17€

TAGLIATA DI POLLO “AL TARTUFO”



21€

Petto di pollo in fette, servito con salsa Yogur-Q alla birra Gorda, patate al forno, verdure alla griglia, riccioli di burro e petali di tartufo.

MENÙ KIDS

HAMBURGER KIDS



9,5€

Hamburger con cheddar, patatine fritte stick* e bibita.

NUGGETS KIDS*



9,5€

Nuggets di pollo, patatine fritte stick e bibita.

GNOCCHETTI KIDS



9,5€

Gnocchetti fritti home-made serviti con prosciutto cotto selezionato.

HOT DOG KIDS



9,5€

Wurstel, patatine fritte stick* e bibita.

PIZZA KIDS



9,5€

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

Costo del coperto 1,50€ - È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 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.

SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGER GAIA 15€

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

HAMBURGER LISCIO 13€

200 g. di carne di manzo selezionata, servita con patatine fritte stick*.

FRIED CHICKEN BURGER 15€

Hamburger di pollo con panatura croccante, provola affumicata, speck dell'Alto Adige DOP, insalatina e salsa Gaia gen.z, il tutto servito con patatine fritte stick*.

CHEESEBURGER 14€

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

VEGGIE BURGER 14€

Hamburger di verdure miste, fettine di pomodoro ramato, friarielli e Holland cheese home-made, servito con patate al forno.

BACON BURGER 14,5€

200 g. di carne di manzo selezionata, formaggio cheddar e bacon croccante, il tutto servito con patatine fritte stick*.

DOUBLE HAMBURGER GAIA 17€

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

HUNTER BURGER 15,5€

200 g. di hamburger di carne selezionata, mix di funghi, insalatina e salsa bacon cheese, il tutto servito con patatine fritte stick*.

OKTOBURGER 16€

Hamburger di manzo selezionato da 200 g. "sdraiato" su fette di cipolla caramellata al miele di birra gorda, 'nduja cream, salsa Gaia 2.0, insalatina alla julienne, il tutto servito con patatas bravas 2.0.

BIS DI TACOS 16€

1-Pulled pork sfilacciato marinato in birra Gorda per 24 ore e radicchio stufato.

2-Chicken pulled sfilacciato e marinato 24 ore in birra Baff e paprica forte, con insalatina.

Il tutto servito con patatine fritte stick* e tris di salse a parte:
Salsa bacon cheese /
Salsa Yogur-Q alla birra Gorda /
Salsa Gaia gen.z.

OPZIONE PANE SENZA GLUTINE (+ € 2,00).

Costo del coperto 1,50€ - È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 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.

PIZZE

L'IMMORTALE



8,5€

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

VUTTAZZELLA



12€

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

STA' SENZA PENSIER



11€

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

FOCACCIA SEMPLICE



6€

Focaccia liscia.

FOCACCIA CRUDO E BUFALA



15€

Focaccia liscia con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella di bufala.

NAPUL'



11€

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

A CAMPAGNUOLA



10€

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

'A SPOSA



12€

Fiordilatte delle Murge DOP, funghi champignon, speck dell'Alto Adige e olio extra vergine ligure.

'A FURENTE



12€

Fiordilatte delle Murge DOP, provola affumicata, salsiccia luganega e cipolle rosse di Tropea.

MARINARA



7€

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

Costo del coperto 1,50€ - È POSSIBILE AGGIUNGERE SALSA GAIA O AIOLI AL COSTO DI 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.

DOLCI

BIRRAMISÙ	  	7€	CHURROS SUNDAE	    	7€
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	  	7€	Gelato al cioccolato, panna montata, churros fritti e Nutella.		
GNOCCO FRITTO ALLA NUTELLA	   	6€	CHEESECAKE ALLA NUTELLA	   	7€
STOUT CHOCOLATE CAKE	  	7€	GELATO PER BAMBINI	  	4,5€
Torta di cioccolato all'Asabesi, servita con panna montata al distillato G e coulis di frutti di bosco.			Crema, cioccolato.		
L'AMARETTO (GLUTEN FREE)		8€	MOUSSE AL TRIPLO CIOCCOLATO (GLUTEN FREE)	 	8€
SORBETTO AL LIMONE (GLUTEN FREE)	   	4€	VEGAN CAKE (VEGANA)	   	7€
			Torta di banane e ribes.		

BIBITE E VINI

AGLIANICO LINTEO - DEL BENEVENTO IGT	6€ cal/30€ bot	VALPOLICELLA CLASSICO -	6€ cal/20€ bot
vinii rossi		CANTINA DI CUSTOZA	vinii rossi
APPASSIMENTO	6€ cal/25€ bot	VALPOLICELLA RIPASSO -	30€ bot
vinii rossi		CANTINA DI CUSTOZA	vinii rossi
FALANGHINA - ANNO DOMINI	6€ cal/20€ bot	RIBOLLA GIALLA -	6€ cal/25€ bot
vinii bianchi		MARCO SCOLARIS	vinii bianchi
PROSECCO FOLLADOR -	6€ cal/25€ bot	GEWÜRSTRAMINER -	6€ cal/30€ bot
VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY - MILLESIMATO	bollicine	ALTO ADIGE DOC SÜDTIROL PETER ZEMMER	vinii bianchi
ACQUA MICROFILTRATA NATURALE/FRIZZANTE	2,5€	FRANCIACORTA SATÉN -	40€ bot
(0,75cl)		TENUTA AMBROSINI	bollicine
GINGER BEER	4,5€	SPRITE	4€
LEMONSODA	4€	FANTA	4€
ACQUA TONICA	4,5€	COCA-COLA /	4€
Linea Bio Galvanina		COCA-COLA ZERO	
GASSOSA	4,5€	ESTATHÈ LIMONE /	4€
Linea Bio Galvanina		ESTATHÈ PESCA	
CHINOTTO	4,5€	TÈ FREDDO AL LIMONE /	4,5€
Linea Bio Galvanina		TÈ FREDDO ALLA PESCA	Linea Bio Galvanina

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.

AMARI, DISTILLATI E CAFFÈ

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

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.

DRINK

SPRITZ APEROL	7€	SPRITZ CAMPARI	7€
NEGRONI	7€	NEGRONI SBAGLIATO	7€
AMERICANO	7€	GIN TONIC (GIN BASE)	7€
GIN LEMON	7€	VODKA LEMON	7€
VODKA TONIC	7€	ANALCOLICO DOLCE / SECCO	7€

GIN TONIC PREMIUM

GIN HENDRICK'S	11€	GIN BOBBY'S	11€
GIN MARE	11€	VAGIN LOVER	11€
GIN PIGSKIN PINK	11€	GIN MONKEY 47	14€

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.

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

