DARSENALE
BIZANTINA BREWPUB

PIATTO BRUNCH [3] — 15€
Con due uova (a scelta strapazzate o all'occhio di bue/ tegamino), bacon croccante, avocado e fagioli neri stufati

BAGEL:

- **MULTICEREALI* CON SALMONE AFFUMICATO** [1,4,6,7,11] — 12€
Philadelphia, iceberg e pomodoro a fette

- **MULTICEREALI* CON PROSCIUTTO COTTO ARROSTO** [1,6,7,11] — 12€
Philadelphia, rucola e grana

- **MULTICEREALI* CON GUACAMOLE** [1,6,7,11] — 11€
Formaggio vegano, zucchine e melanzane grigliate

COFFEE DRINKS

- ESPRESSO - 2,00€
- CAPPUCCINO - 2,50€
- LATTE MACCHIATO - 2,50€
- CAFFÈ AMERICANO - 2,20€
- BREAKFAST TEA - 2,50€
- ESTRATTO DEL GIORNO - 6,50€
- CHAI TEA - 2,50€

(Tea nero indiano con cannella, zenzero e spezie, servito con o senza latte)

TAGLIERE DELLA DOMENICA [1,7] — 18€
Con tortelli* alla lastra alle patate e alle erbette, giardiniera, salame felino I.G.P., pecorino stagionato, squacquerone e fichi caramellati servito con focaccia di nostra produzione

PRIMI

CAPPELLETTI AL RAGÙ [1,3,7,9] — 12€
della tradizione romagnola ai formaggi con ragù di carne mista di suino e bovino

MAXI PORZIONE ..... 15€

TAGLIATELLE AI PORCINI* [1,3] — 11€

PASTA E FAGIOLI [1,9] — 10€

BRETZEL* [1] — 2,50€
Tipico pane* bavarese

SECONDI

CONTORNI: VERDURE ALLA GRIGLIA (+6€), INSALATA MISTA (+5€), PATATE AL FORNO (+5€) PATATE DIPPERS (+5,50€)

STINCO BIZANTINO [1] — 21€
(su richiesta disponibile anche gluten free)
Stinco alla birra artigianale Snella con bretzel*, patate al forno, crauti rossi, crauti bianchi, cipolla in agrodolce, gelatina di birra

GALLETTO AL FORNO ALLA PAPRIKA — 15€
Galletto romagnolo da 500gr cotto al forno e servito con patate arrosto

VERDURE ALLA GRIGLIA CON BURRATINA AFFUMICATA [7] — 15€
Con melanzane, zucchine, pomodoro, indivia e peperone

SPIEDINI* DI POLLO [3,6] — 15€
Marinati alla soia, limone e zenzero per 24h, serviti con riso thaibonnet e ratatouille di verdure

COSTINE ALLA SALSA BBQ — 15€
Costine marinate con salsa barbeque

TAGLIATA DI MANZO - 200GR — 22€
Al sale dolce di Cervia e pepe cuvée

COPERTO 2€

BURGERS

I NOSTRI BURGERS POSSONO ESSERE SERVITI CON PANE (+1€) E PATATE DIPPERS SENZA GLUTINE

SOLITO [1,3,7,11] — 12€
Pane all'olio EVO homemade, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), pomodoro, salsa ketchup, misticanza, patate dippers*

BACON CHEESE [1,3,7,11] — 14€
Pane all'olio EVO homemade, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), bacon croccante, cheddar, cipolla croccante, salsa BBQ, misticanza, patate dippers*

BOMBA CANAPA [1,7,11] NEW! — 15€
Pane homemade alla farina di canapa, il nostro burger artigianale di manzo (180g), porcini*, radicchio e speck saltati in padella, gorgonzola e patate dippers*

PIANETA VEGA [1,8,11] — 13€
Pane ai 5 cereali, il nostro burger vegano artigianale (150gr), pomodorini saltati al basilico, iceberg, melanzane arrosto, cipolla croccante, maionese vegana alle mandorle, patate dippers*

PURPLE POLPO [1,3,8,11,14] NEW! — 16€
Pane homemade alla barbabietola, tentacoli* di polpo alla piastra, salsa di pomodori secchi e noci, maionese al limone, rucola e patate dippers*

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

TORTA DEL GIORNO GLUTEN FREE — 8,00€
Del laboratorio artigianale Romagna Free

CHEESECAKE BRULÈ [1,3,6,7,8] — 7,00€
Di ricotta e mascarpone con salsa al caramello ricoperta di crema brulè alle mandorle e perle di caramello salato

YOGURT GRECO [7] — 6,00€
Con salsa ai frutti di bosco*

GELATINE DI BIRRA

PERFETTE CON FORMAGGI O DA REGALARE

LE HAI GIÀ PROVATE?

BEER TOUR 15€ CON DEGUSTAZIONE

ACQUISTA UNA SCATOLA DELLE TUE BIRRE PREFERITE IN BOTTIGLIA

- 12 BOTTIGLIE DA 33CL -

A SOLI 36€

AMPIA SELEZIONE DI BIRRE SENZA GLUTINE

COPERTO 2€