



Birrificio

Diciassette

SABATO 11 SETTEMBRE

FESTA DI

MEZZOLUSTRO

CON MUSICA,

PORCHETTA E

TANTA BIRRA



Birrificio

Diciassette

UN SUGGERIMENTO PER I NOSTRI CLIENTI...

BIRRIFICIO 17 nasce dall'idea di fondere il gusto della birra artigianale a quello della buona cucina.

Ecco perchè i nostri non sono solo panini...

Ogni piatto che trovate nel nostro menù è studiato dal nostro chef per un perfetto equilibrio di sapori che riesca ad entusiasmarvi.

PER QUESTO VI SCONSIGLIAMO DI APPORTARE MODIFICHE AI PIATTI, solo così potrete provare la giusta combinazione di sapori da abbinare, ovviamente, alle nostre birre a metro zero.

In tutte le nostre portate non possiamo garantire l'assenza del glutine

Lo staff di
BIRRIFICIO 17



Birrificio

Diciassette

DRINK

LE NOSTRE BIRRE IN SPINA

Piccola (0,3L) 3€

Media (0,5L) 5€

Boccale (1L) 9€

Bottiglia da 0,33L3,6€

Bottiglia da 0,75L7,5€

***BOMBA 3L....25,5€**

POSTUMIA (Helles) Alc.5%Vol.*

Birra chiara a bassa fermentazione, piacevolmente dissetante con grande equilibrio tra i toni maltati e il luppolo.

SFINGE (Blanche) Alc.4,5%Vol.*

Birra chiara ad alta fermentazione, la cui torbidità è data dal frumento che le dona un'elegante dolcezza, equilibrata dalle note fresche e fruttate date dalle spezie.

MUSA (IPA) Alc.5,5%Vol.*

Birra chiara ad alta fermentazione, amara, con forti aromi floreali, tropicali e fruttati che mischiandosi danno un risultato unico e molto rinfrescante.

CAPRA (Dunkel Bock) Alc.6,5%Vol.*

Birra scura a bassa fermentazione, dolce, con sentori di caramello e tostato.

CORVA (Stout) Alc.4,5%Vol.

Birra scura ad alta fermentazione, molto beverina, con note di caffè e liquirizia

BARBA (Tripel) Alc.8%Vol.

Una birra ad alta fermentazione di color ambrato scuro, intensa e avvolgente, che ti conquista con le sue note dolci di zucchero candito.

RAINBOW (Saison) Alc. 5,7%Vol.

Birra chiara ad alta fermentazione dal finale secco. L'utilizzo delle spezie e della buccia d'arancia risalta sia al naso che in bocca.



MERLA (IGA) Alc. 6,5%Vol.

Birra ad alta fermentazione, con un colore rossastro nata dall'unione di birra e uva Merlot

MIX 17

Un assaggio (0,1L) delle nostre 8 birre.....15€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Oltre a tutte le birre in spina potete trovare anche le seguenti birre in bottiglia:

S-MONKEY (Rauch) Alc.4,5%Vol. - Birrificio17 33cl - 3,60€
Birra a bassa fermentazione. Le note affumicate si uniscono a quelle maltate in un gusto intenso ed avvolgente 75cl - 7,50€

RANDOM#2 (California Common) Alc.4,5%Vol. - Birrificio17 33cl - 3,60€
Birra ambrata dove il lievito Lager viene fatto lavorare a temperature da Ale. Luppolata con un'interessante nota di malto 75cl - 7,50€



SERENISSIMA (Venetian Lager) Alc. 5%Vol. - Birrificio 17 33cl - 3,60€
Birra chiara a bassa fermentazione prodotta con materie prime coltivate in Veneto. 75cl - 7,50€



IRIDE (Ale Biologica) - Birrificio Morgana 50cl - 6,50€
Alc. 4,8%Vol.
Birra biologica ad alta fermentazione dal colore chiaro



MY GF MARANELLA (Ale al mais Maranello) - Birrone 50cl - 6,50€
Alc. 5,4%Vol.
Corn Ale ad alta fermentazione fatta con il Mais Marano

ALTRI ALCOLICI

Postumia Spritz.....3,00€
Sidro di mele (bottiglia da 33cl)4,50€
Idromele classico, alle erbe e alla frutta.....3,00€
Limoncello, Liquirizia, Sambuca, Montenegro, Fernet,
Branca menta, Amaro Sant'Hubertus alle erbe,
Amaro al rabarbaro, Baileys, Amaretto, Amaro del capo,
Stravecchio (Brandy).....3,00€
Grappa Poli Oro, Grappa Amarone,
Grappa bianca morbida, Grappa barricata.....4,00€
Bulleit Bourbon.....6,00€
WhiskyPuni(ITA).....8,00€
Distillato Capovilla di Pere Williams.....9,00€

ANALCOLICI

Acqua naturale, frizzante 75cl.....3,00€
Te' limone, pesca 33cl.....2,50€
Coca cola, Coca cola Zero 33cl.....2,50€
Aranciata, Limonata, Tonica, Chinotto, Gassosa 27,5cl.....2,50€
Cedrata 18cl.....2,50€
Succo pesca, pera, albicocca, ACE, ananas 20cl.....2,50€
Aperitivo analcolico 25cl.....3,50€

CAFFETTERIA

Caffe', Caffe' macchiato.....1,50€
Caffe' corretto.....2,00€
Macchiatone, Cappuccino.....2,00€
Caffe' d'orzo, Caffe' d'orzo macchiato.....2,00€
Caffe' deca, Caffe' decamacchiato.....2,00€



Birrificio

Diciassette

FOOD

FRITTI

PATATE CRISPERS*.....4€

OLIVE ASCOLANE AL TARTUFO (7pz)*.....6€

SUPPLI' DI RISO (5pz)*.....4€

BASTONCINI DI MOZZARELLA (7 pz)*.....5€

JALAPEÑOS "RED HOT" (5 pz)*.....5€

TRIANGOLI NACHO CHEESE (7 pz)*.....5€

VERDURE PASTELLATE*.....5€

FRITTO MISTO (3 x tipo + verdure pastellate)*.....17€

FRITTI 17

(Con la nostra pastella alla birra)

ANELLI DI CIPOLLA FATTI IN CASA... 6€

FORMAGGIO PINCION PASTELLATO 6€
(Per rendere la specialità più fragrante viene abbattuta e surgelata in casa)

Tutti i nostri fritti, ad eccezione delle patate crispers, contengono i seguenti allergeni:



La pastella contiene farina
*prodotto surgelato

SALSE.....0,5€

La nostra maionese (vegana)

Salsa rosa, piccante (vegane)

Ketchup, Salsa barbecue, Senape

TAGLIERI

FORMAGGI:

Selezione di formaggi
Toniolo e 3 Comuni

SALUMI:

Selezione di salumi Eustacchio

PICCOLO (per 1 persona).....5€

MEDIO (per 2-3 persone).....8€

GRANDE (per 4-5 persone).....15€

(TAGLIERE MISTO.....+2€)

I taglieri vengono serviti con un cesto di pane
Secondo cesto di pane a richiesta: 2€

TOAST

S-04.....5€

Prosciutto, formaggio facotto

US-05.....6€

Prosciutto, formaggio facotto, funghi

WB-06.....6€

Prosciutto, formaggio facotto,
carciofi, senape

K-97 (vegetariano).....5€

Formaggio facotto, zucchine,
melanzane e peperoni

OGNI MODIFICA A PARTIRE DA 1€



Birrificio
Diciassette

IL NOSTRO PANE° A METRO ZERO...

Anche tutti i nostri panini e bruschette sono preparati con pane fatto qui in Birrificio 17!

PANINI

TUTTI CON PATATE

Per assaporare al meglio le creazioni del nostro chef, consigliamo di non modificare gli ingredienti

GOLDING.....12€

Hamburger, formaggio PerBacco, cipolla rossa caramellata, pomodoro a fette, basilico fresco, pane colorato naturalmente con curcuma

EL DORADO.....12€

Hamburger, Asiago DOP, cipolla stufata alla birra, peperoni saltati, senape, pane colorato naturalmente con curcuma

MOSAIC.....12€

Hamburger, pancetta arrotolata dolce, morlacco, salvia in tempura di birra, salsa barbecue, pane colorato naturalmente con curcuma

WARRIOR.....12€

Hamburger di bufala*, mozzarella di bufala, pesto al basilico, pomodoro a fette, pane colorato naturalmente con curcuma

POLARIS.....12€

Petto di pollo, guacamole, insalata, pomodoro a fette, succo di lime, pane

NELSON.....12€

Hamburger, pancetta arrotolata dolce, asiago DOP, frittatina, maionese, pane colorato naturalmente con curcuma

MAGNUM.....14€

Tagliata, formaggio Piegoron, rucola, salsa deep, pane

GALENA.....15€

Hamburger, burrata da 125g, guacamole, pomodoro, pane colorato naturalmente con curcuma

BAVARIA (vegeteriano).....8€

Formaggio Facotto alla piastra, rucola, datterini, pane

PER TUTTI I NOSTRI HAMBURGER: DOPPIO HAMBURGER 5€

OGNI MODIFICA A PARTIRE DA 1€

°Il pane potrebbe essere congelato in alcune occasioni

*prodotto surgelato



Birrificio
Diciassette

PIADINE

- POMEG.....6,5€**    
Porchetta, melanzane, parmigiano e salsa rosa
- PAZUA.....6,5€**    
Pancetta, zucchine, Asiago e salsa rosa
- SPRUF.....6,5€**    
Speck, rucola, formaggio spalmabile e salsa rosa

BRUSCHETTE

CON PANE FATTO DA NOI

- CAMPANA.....7€**  
Polpa Mutti condita con origano, mozzarella di bufala, datterini, basilico
- ESTIVA.....7€** 
Polpa Mutti condita con origano, pomodori concassè, rucola, guacamole
- PICCANTINA.....7€**  
Polpa Mutti condita con origano, cipolla di Tropea a crudo, salamino, peperoni, salsa deep
- VERDURE.....7€**   
Polpa Mutti condita con origano, peperoni, melanzane, zucchine, formaggio morbido all'erba cipollina
- TIROLESE.....7€**  
Polpa Mutti condita con origano, gorgonzola, speck
- CARCIOFARA.....7€**   
Polpa Mutti condita con origano, carciofi, porchetta, PerBacco
- ASIAGO.....7€**  
Polpa Mutti condita con origano, asiago, sopressa
- MEDITERRANEA.....7€**   
Polpa Mutti condita con origano, acciughe, pomodorini demi-sec, rucola, ricotta al limone

OGNI MODIFICA A PARTIRE DA 1€



Birrificio
Diciassette

PIATTI

INSALATA DI POLLO....8€

Petto di pollo alla piastra,
insalata, pomodoro,
salsa allo yogurt con erba cipollina.

SPECK & BURRATA.....9€

Speck, burrata da 125g e crostini di pane

SPECK & MELONE.....7€

Speck, melone e crostini di pane

TRICOLORE.....8€

Avocado, Pomodorini, mozzarelline e pane

TAGLIATA....13€

Tagliata da 200g con patate fritte

SPIEDO MISTO + PATATE....15€

(Al raggiungimento delle 10 prenotazioni)

POSSIBILITA' DI MENU'

(Per info chiamare il 0423 1999769 o 348 0697681)

*** il nostro HUMMUS è composto da:
ceci, sesamo, aglio, succo di limone, paprica,
semi di cumino, olio, prezzemolo

Cesto di pane a richiesta: 2€  

PANINI FREDDI

PANINO CON SALUMI A SCELTA.....3€

(porchetta, speck, sopressa, ecc.)

PER I PIU' PICCOLI

HERKULES.....7€

Hamburger, patate fritte e ketchup

VIENNA*.....7€

Cotoletta di pollo con patate fritte

MONACO JUNIOR.....5€

2 wurstel con patate fritte e
ketchup

Cesto di pane a richiesta: 2€  

*prodotto surgelato

DOLCI

DOLCI DEL GIORNO.....5€

Il nostro personale ti suggerirà
le specialità del giorno

LEGENDA ALLERGENI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

OGNI MODIFICA A PARTIRE DA 1€



Birrificio
Diciassette

PER I CELIACI...

Non potendo garantire l'assenza di glutine in tutte le nostre pietanze abbiamo lanciato una collaborazione con la Pasticceria Blanche che è specializzata nel senza glutine.

SENZA GLUTINE

PANINO.....12€

Prosciutto cotto, provola, pomodoro e lattuga

FOCACCIA.....12€

Bresaola, philadelphia,
pomodorini secchi e rucola

VEGETARIANO.....12€

Provola, lattuga, melanzane e peperoni

**OBBLIGATORIO PRENOTARE IL
PROPRIO PIATTO SENZA GLUTINE
ALMENO IL GIORNO PRIMA!**



Birrificio Diciassette

IDEE REGALO

3 bottiglie da 33cl.....10,00€

2 bottiglie da 33cl + 1 bicchiere personalizzato Birrificio 17.....10,00€

1 bottiglia da 75cl + 1 bicchiere personalizzato Birrificio 17.....10,00€

1 bottiglia da 75cl + 2 bicchieri personalizzato Birrificio 17.....12,00€

2 bottiglie da 75cl.....15,00€

2 bottiglie da 75cl + 1 bicchiere personalizzato Birrificio 17.....18,00€

3 bottiglie da 75cl.....21,00€

Cartone da 12 bottiglie da 33cl.....40,00€

Cartone da 6 bottiglie da 75cl.....40,00€



BOMBA 3L (con sacca).....24,00€

BEER STATION (da prenotare).....70,00€

OFFERTA LANCIO: BEER STATION + 2 BOMBE 3L.....110,00€