

d
dundas

Che si beve?

Le nostre birre alla spina

Montestella

Birra chiara caratterizzata da una forte presenza di luppolo; e' la birra storica del Birificio, la prima nata e la piu' amata.

Alta fermentazione.

Grado alcolico: 4,90% Vol

Grado plato: 11,50

Colore: giallo paglierino

Come mai Montestella?

La montagnetta nel quartiere di San Siro fu creata con le macerie dell' ultima guerra mondiale su un' idea del grande architetto Bottoni che scrisse poi: "La prima ascensione alla montagna di Milano l'ho fatta in sogno... Se il Monte Stella e' nato, ha cominciato a crescere, si e' conformato, si e' coperto di alberi e di erba, viottoli e di strade. Insomma e' diventato qualcosa nella fisionomia della citta', e se ora e' in progressivo divenire e' perche' fu un sogno ed una poesia e perche' io vi ho creduto. Giacche' sogno e poesia muovono, malgrado le apparenze, il mondo."

Lambrate

Birra ambrata doppio malto dal sapore intenso e fruttato, la piu' bevuta o amata per la sua forza.

Alta fermentazione.

Grado alcolico: 7 % Vol

Grado plato: 16

Colore: ambrato tendente al rubino chiaro

Come mai Lambrate?

Storico quartiere di Milano che si chiama così perché inizialmente sorgeva sulle rive del Lambro che era un fiume dall'acqua pulita, fresca e ricca di pesce, in particolare di gamberi di fiume. A sua volta Lambrate ha dato il nome alla famosa Lambretta prodotta nel quartiere.

Sant'Ambroeus

Birra chiara doppio malto dal gusto dolce contrastato da un soave aroma di luppolo, per sua natura molto beverina.

Alta fermentazione.

Grado alcolico: 6,80% Vol

Grado plato: 16

Colore: aranciato con riflessi albicocca

Come mai Sant'Ambroeus?

Nome in dialetto milanese del santo patrono di Milano. Sant'Ambrogio è nato a Treviri sulla Mosella in Germania nell'anno 334, figlio di un funzionario imperiale romano. Fu fatto vescovo di Milano il 7 Dicembre dell'anno 374 e morì nel 397 a poco più di 60 anni. Il 7 Dicembre è tuttora festa a Milano.

Brighella "Birra di Natale"

Birra stagionale "di Natale", doppio malto, con un sorprendente gusto intenso e fruttato. Non fatevi ingannare dal suo "aspetto tranquillo" perché è la nostra birra più alcolica.

Grado alcolico: 8,20% Vol

Grado plato: 19

Colore: aranciato con riflessi ambrati

Chi è Brighella?

Maschera della commedia dell'arte. Ha origini molto antiche. Fanfarone, bugiardo, ladro, di ingegno sottile sotto le battute triviali, duttile nell'adattarsi alle situazioni e non alieno all'uso di parole che talvolta tradiscono qualche buona lettura. Quando occorre sa anche ballare. Il nome Brighella deriva dalla parola "briga" che significa saper essere un bravo servo quando il padrone promette di ricompensare bene.

Domm "birra estiva"

Birra weizen con forti sentori di banana e vaniglia. Con il suo aroma dissetante è ideale per una giornata estiva.

Grado alcolico: 5 % Vol

Grado plato: 12,50

Colore: paglierino opalescente

Andem al Domm?

In milanese “andiamo in Duomo?”. La parola deriva dal latino “domus”, cioè la casa. S'intende la casa per eccellenza, la casa di Dio. Il termine è anche legato al fatto che i primi cristiani della Roma antica si riunivano e celebravano l'eucarestia nelle case private per non dare nell'occhio. Quando Costantino permise di riunirsi pubblicamente si costruirono ‘case’ dedicate apposta alle assemblee dei cristiani. Alla principale è rimasto il nome di Duomo, la Domus per eccellenza.

Pilsner Urquell

Il sapore della Pilsner Urquell comincia con un gusto intenso di luppolo Saaz che si combina con la dolcezza maltata dell'orzo per creare un armonioso gusto amaro e una corposità cremosa.

Grado alcolico: 4.40% Vol.

Colore: oro

La birra ha un nome tedesco che significa "antica fonte di Plzeň" o anche "pils(ner) della fonte originale". Si deve notare che la città di Plzeň veniva chiamata "Pilsen" ai tempi dell'Impero austro-ungarico e *Pilsner* ne è l'aggettivo corrispondente. Con ogni probabilità è la più antica birra chiara in commercio, creata da Josef Groll nel 1842; tuttavia la produzione birraria a Plzeň sembra sia cominciata già nel 1307.

Birre in Bottiglia

Beck's	33 cl
Birra tedesca chiara 5 vol.	
Ceres	33 cl
Birra danese chiara doppio malto 7,7 vol.	
Tennent's super	33 cl
Birra inglese chiara doppio malto 9 vol.	
La Biere du Demon	25 cl
Birra inglese chiara doppio malto 12 vol.	
Chimay tappo rosso	33 cl
Birra belga rossa doppio malto 7 vol.	
Affligem	75 cl
Birra belga Chiara doppio malto 6,5 vol.	
Achouffe	75 cl
Birra belga rossa 8,5 vol.	

I nostri bianchi

Pinot grigio
"Vallagarina"

Febeo
"Cardeto"

Pierleone
"Cardeto"

Monte Fiorentina
"Ca' Rugate"

I nostri rossi

Cabernet Sauvignon
"Vigna Carbonera"

Rupestro
"Cardeto"

Primitivo
"Villa Valentino"

Negroamaro
"Masseria Altemura"

Nero d'Avola
"Curto"

Cocktails

Caipiroska

(Vodka, lime, zucchero di canna, fragola, maracuja o banana)

Caipirinha

(Cachaca, lime zucchero di canna, fragola, maracuja o banana)

Cuba Libre

(Rum Avana 7 o Papero Anniversario, Coca Cola, limone)

Daiquiri

(Rum bianco, limone, sciroppo di zucchero, fragola, maracuja o banana)

Gin Lemon

(Gin, limone, Lemonsoda)

Long Island Ice Tea

(Vodka, tequila, gin, rum chiaro, limone, Coca Cola)

Mojito

(Rum bianco, rum scuro, menta fresca, lime, zucchero di canna)

Negroni

(Gin, Martini rosso, Campari bitter)

Negroni sbagliato

(Gin, Martini rosso, prosecco)

Vodka Lemon

(Vodka, Lemonsoda)

Rum

Pampero especial

Pampero aniversario

Havana Club añejo 3 años

Havana Club añejo especial

Havana Club añejo reserva

Havana Club añejo 8 años

Matusalem Clasico

Matusalem 7 años

Flor de caña gold 4 años

Rum Invecchiati

Santa teresa 15 años Venezuela

Appleton 12 años Jamaica

Flor de caña 12 años Nicaragua

Flor de caña 18 años Nicaragua

Matusalem 15 años St. Domingo

Coiba 21 años Panama

Whisky

Ballantine

J&B

Jack Daniel's

Whisky Invecchiati

Bowmore 8 anni

Chivas Regal 12 anni

Aberfeldi 12 anni

Vodka

Keglevich bianca
Fragola
Melone
Menta
Pesca

Amari e grappe

Montenegro

Jagermeister

Averna

Braulio

Fernet branca

Grappa bianca

Grappa di pinot

Grappa di chardonnay

Limoncello

Mirto

Bibite analcoliche

Bibite in lattina 33 cl

(Coca Cola, Aranciata, Sprite,
Aranciata amara, Chino', the'
freddo al limone o pesca)

Red bull

Bibite in bottiglietta

(Coca Cola, Schweppes, Lemonsoda)

Succhi di frutta

(pesca, pompelmo, ananas, arancia,
ace, pera, albicocca)

Che si mangia?

Crostoni

Grosse fette di pane casereccio abbrustolite e condite con olio extravergine d'oliva, sale ed ingredienti semplici e sfiziosi.

Aromatico

Ingr.: speck, crema di gorgonzola, erba cipollina

Leggero

Ingr.: bresaola, scaglie di grana, rucola

Classico

Ingr.: prosciutto crudo, brie, funghetti

Mediterraneo

Ingr.: pomodoro, ciliegine di mozzarella, origano

Vegetariano

Ingr.: formaggio caprino, verdure grigliate, prezzemolo tritato

Siciliano

Ingr.: pomodoro, tonno, acciughe, capperi, olive, origano

Sofisticato

Ingr.: prosciutto cotto, mozzarella fusa, crema tartufata

I fantastici cinque

Panini ricchi a base di carne per palati esigenti e stomaci capienti

Wonder Woman

Ingr.: salamella, senape, insalata

Capitan America

Ingr.: hamburger, fontina, insalata, pomodoro e ketchup

Iron man

Ingr.: cotoletta, insalata, pomodoro, maionese

Dare Devil

Ingr.: luganega piccante, fontina, peperoni arrostiti, maionese

Hulk

Ingr.: wurstel, crauti, senape e/o maionese

Panini, focacce, piadine

Ti lasciamo scegliere separatamente “ contenitore ”
e “ contenuto ” per dare spazio ai tuoi gusti

Magnum P.I.

Ingr.: prosciutto crudo, mozzarella, insalata,
salsa cocktail

Arnold

Ingr.: prosciutto cotto, fontina, funghi al
naturale, salsa tartara

Mac Gyver

Ingr.: coppa piacentina, brie, carciofi al
naturale, salsa tartufata

Friends

Ingr.: tonno, mozzarella, pomodoro, origano,
olio extravergine di oliva

Simon & Simon

Ingr.: bresaola, grana, rucola, limone, olio
extravergine di oliva

Hazzard

Ingr.: salame piccante, zola, insalata, salsa
cocktail

Robinson

Ingr.: speck, scamorza affumicata, funghi al
naturale, pate' d'olive

Beverly Hills

Ingr.: prosciutto cotto, gorgonzola, noci

A-Team

Ingr.: pancetta, grana, rucola, limone, olio extravergine di oliva

Happy days

Ingr.: bresaola, scamorza affumicata, carciofi al naturale, pate' d'olive

C.S.I.

Ingr.: salame, fontina, funghi al naturale, salsa tartara

Star Trek

Ingr.: pesce spada affumicato, mozzarella, rucola, limone, olio extravergine di oliva

Piatti matti**Uno stinco...di santo!**

Piatto dal gusto tradizionale a base di maiale e polenta uniti da una vellutata salsa ai funghi.

Su prenotazione (cottura 2 ore!)

Piada Tex Mex

Ricetta rivisitata all'italiana delle famose fajitas messicane con straccetti di pollo, peperoni, insalata, formaggio fuso, salsa messicana dolce o piccante, il tutto adagiato su una gustosa piadina.

Wursterata

Piatto composto da due wurstel particolari, uno bianco l'altro aromatizzato, tipici della tradizione tedesca, accompagnati da crauti e senape.

Tagliere all'italiana

Tagliere di salumi e formaggi tipici della tradizione italiana come prosciutto crudo e cotto, speck, coppa piacentina, pecorino stagionato, scamorza affumicata, mozzarella.

Carpaccio di bresaola

Tagliere con bresaola della Valtellina, rucola, grana, limone ed olio extravergine di oliva.

Tagliere alternativo

Tagliere con carpaccio di pesce spada affumicato su di un letto di rucola accompagnato da surimi, uova di lompo, tonno, limone ed olio extravergine di oliva.

Tutti gli ingredienti possono variare a seconda della disponibilita'

Caffetteria

Caffe'

Caffe' corretto

Sfizio

(caffè', panna, granella e, a scelta,
crema al cioccolato, vaniglia o nocciola)

Cappuccino

Latte Macchiato

Cioccolata calda

Cioccolata calda con panna

Caffe' shekerato

The' caldo Twinings

(gusti: vaniglia, limone, pesca,
cannella, the verde)

Camomilla

Tartufo bianco e nero

Infusi (senza caffeina/teina)

Lemon twist

Fragola & Mango

Ribes nero, Ginseng & Vaniglia

Lampone & Echinacea

Pesca & Passion fruit

Menta piperita

Limone e Zenzero

Camomilla, Miele & Vaniglia

Camomilla & Menta Verde

Tiglio