

Mulino
Beer-Banti
birreria ristorante

MENÙ DELLA DOMENICA



PER PRENOTAZIONI: TEL. +39 366 5833629

VIA MULINO GALLETTO, CANEGRATE (MI) - WWW.MULINOBEERBANTI.IT -  BEER-BANTI



BIRRE



FORST HELLER BOCK DOPPIO MALTO | 7,5% VOL. | ITALIA

Questa birra viene fatta maturare nella tradizionale cantina delle birre doppio malto Forst. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, una doppio malto dall'aroma molto marcato e ciò nonostante molto elegante. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante e fruttato.

Media cl 40 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



FORST FELSENKELLER BIRRA CHIARA NON FILTRATA | 5,2% VOL. | ITALIA

Questa specialità birraia, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a fare un altro brindisi.

Media cl 40 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



FORST KRONEN SPECIALE | 5,2% VOL. | ITALIA

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra

Media cl 40 € 6,00 Boccale cl 100 € 11,00



FORST SIXTUS DOPPELBOCK | 6,5% VOL. | ITALIA

Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraia tradizionale dei monasteri. Ha un gusto vellutato con marcati sentori di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

Media cl 40 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00

COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



BIRRE



WEIHENSTEPHANER DUNKEL WEISS DUNKEL WEIZENBIER | 5,3% VOL. | GERMANIA

Sicuramente uno tra i fiori all'occhiello, lo stile è antico in Germania ma introvabile in Italia. È morbida, maltata e corposa; il suo gusto equilibrato ed armonioso è la grande, seducente attrazione di questa nostra birra di frumento scura. È esaltante il suo connubio con pietanze speziate e particolarmente saporite.

Media cl 50 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



WEIHENSTEPHANER VITUS WEIZENBLOCK | 7,7% VOL. | GERMANIA

Una Bock di frumento chiara ed aromatica, capace di entusiasmare anche i meno appassionati delle birre Bock. La fase di maturazione estremamente lunga e a basse temperature dona a questa specialità birraria il suo inconfondibile sapore corposo e vigoroso.

Media cl 50 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



GOOSE IPA IPA | 5,9% VOL. | USA

Per creare questa IPA, lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato, intensificando le note agrumate ed l'intenso finale dato dai luppoli Cascade e Centennial. Con il suo aroma luppolato, deciso e morbido, la Goose IPA è la birra perfetta tanto per gli appassionati di birra quanto per i nuovi bevitori.

Media cl 30 € 6,00 Boccale cl 100 € 12,50



GUINNESS STOUT STOUT | 4,2% VOL. | IRLANDA

Classica stout di Dublino, conosciuta in tutto il mondo per il suo gusto vellutato che ricorda il caffè, dovuto al malto terrefatto. Il colore è nero impenetrabile e la schiuma densa e cremosa, ottenuta attraverso la spillatura con un gas miscelato tra anidride carbonica e azoto, che nel bicchiere riproduce l'effetto a cascata.

Media cl 50 € 7,00 Boccale cl 100 € 13,00



HOEGAARDEN BELGIAN WHITBIER | 4,9% VOL. | BELGIO

Il gusto di Hoegaarden è unico e complesso: dolce e acidulo con una nota di amaro, una punta speziata di coriandolo e un accenno di arancia. L'inconfondibile bicchiere esagonale di Hoegaarden richiama i vasetti di marmellata che nell'antichità venivano usati come bicchieri in mancanza di alternative.

Media cl 50 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



PILSNER URQUELL PILS | 4,4% VOL. | REPUBBLICA Ceca

Colore gloriosamente dorato, perlage sottile e schiuma compatta. L'aroma è floreale e profumato, tipico del luppolo Saaz. Il gusto, fresco e gradevole, è pulito di malto e perfettamente bilanciato all'amarognolo del luppolo, che prevale incontrastato nel finale.

Media cl 50 € 6,50 Boccale cl 100 € 12,00



VAGABOND | 4,5% VOL.

€ 6,00

La Prototype Vagabond Pale Ale è la Gluten-Free di casa Brewdog. Deglutinata* tramite l'utilizzo di particolari enzimi e giocata su noti agrumati, con una piacevole vena cerealicola dolce, è prodotta con luppoli americani Amarillo e Centennial che le donano un piacevole retrogusto fruttato. Di buona bevibilità, propone un'ottima pulizia in chiusura.

*contenuto di glutine < di 20 ppm, soglia consentita dal Regolamento CE 41/2009.

COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



ANTIPASTI

Tomino fuso con speck e julienne di verdure profumate allo zenzero € 9,50

Kartoffelsalat: insalata di patate, insaporite con salsa vellutata Beer-Banti e aromi € 7,00

Carne salada con pomodorini, rucola, grana e ricottina con miele € 14,50

Tartare di manzo con spuma al Parmigiano Reggiano € 15,00



TAGLIERI

GRAN TAGLIERE DOLOMITI X 2 € 26,00



- Speck del Trentino
- Carne salada del Trentino
- Lardo Trentino
- Salame di Cervo
- Formaggi misti
- Pere à spicchi
- Grappolo d'uva o frutta di stagione
- Miele

TAGLIERE DEL MASO € 14,00 X 2 € 26,50



- Lardo alle erbe
- Salame all'aglio alla piastra
- Porchetta di montagna
- Carne salada
- Formaggio d'alpeggio
- Gustosa pannocchia

TAGLIERE DEL TIROLO € 16,00

X 2 € 29,00



- Prosciutto di montagna cotto arrosto
- Salame di cervo
- Salsiccia di cinghiale
- Coppa tirolese
- Pancetta tirolese al forno
- Formaggi misti
- Rafano
- Kaminwurzen

Salumi e formaggi € 12,00

Salumi e formaggi X 2 € 20,00

Salumi € 9,00

Formaggi € 10,00

MAXI TAGLIERE CONTADINO € 30,00

- Mortadella di Norcia con cinghiale
- Culatta
- Salame contadino
- Speck cotto
- Mortadella di fegato
- Gnocco fritto e giardiniera dello chef



COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cinghiale

€ 13,00

Risotto ai funghi porcini sfumato
al Gewurztraminer

€ 13,50

Risotto Beer-Banti con salsiccia,
radicchio e scamorza affumicata

€ 12,00

Tris di canederli burro e salvia:
rosso alle barbabietole, verde agli spinaci,
bianchi allo speck

€ 9,50

Spätzle agli spinaci con panna e speck

€ 9,50

Risotto ai mirtilli con gocce
di zola stagionato

€ 13,50

Pizzoccheri

€ 12,00



SECONDI PIATTI

Hamburger di manzo

€ 10,00

Polenta e zola

€ 9,00

Polenta e funghi porcini

€ 11,00

Panino bretzel con hamburger di Black Angus 250gr,
insalata, pomodoro, toma rigata, cipolla rossa
caramellata e cetrioli

€ 16,00

Panino bretzel con hamburger di agnello 200 gr,
insalata, pomodoro, carciofini, toma grigliata
e cipolla rossa caramellata

€ 15,50

Galletto alla griglia con salse varie
in accompagnamento

€ 15,50

Strum Truppen Platt: salsiccia, salamella,
würstel, praga con crauti o patatine

€ 15,00

Costata di manzo con patatine
(400 gr. circa)

€ 19,00

Costine di maiale alla birra con salsa
BBQ e polenta o patatine

€ 12,00

Filetto di manzo alla griglia

€ 22,00

Filetto di manzo alla griglia con speck su
fonduta di taleggio allo zafferano

€ 24,00

Giro polenta: salsiccia, funghi porcini*,
zola e cervo

€ 19,50

Wiener schnitzel: cotoletta impanata di
vitello con patatine

€ 17,00

Grigliatona mista di carne con patatine e
verdure spadellate

€ 18,00



COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI



SECONDI PIATTI



CONTROFILETTO IRLANDESE CON RÖSTI E CRAUTI IN INSALATA

€ 20,00



FIorentina di Scottona (1 kg. circa) con Patatine

€ 47,00



PULLED PORK

€ 16,00



STINCO AFFUMICATO CON COTENNA, RÖSTI, CETRIOLI E VERZE SALTATE CON BACON

€ 17,50



TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO SALTATO, TRENTINGRANA E PEPE NERO

€ 21,00

COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua cl 0.50	€ 2,50
Pepsi	€ 3,50
Aranciata	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Acqua Tonica	€ 3,50
Gassosa	€ 3,50
The Limone/Pesca	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 1,90
Amari	€ 4,00
Liquori vari	€ 4,00



• MENÙ BAMBINI •

**MENÙ NON DIVISIBILE
TRA PIÙ BAMBINI**

- PASTA CON POMODORO E BASILICO O PANNA E PROSCIUTTO
- HAMBURGER O WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE
- DOLCETTO E BIBITA A SCELTA

DA MARTEDÌ A SABATO € 15.00
DOMENICA € 17.00



- SOLO PASTA + BIBITA € 8,00
- SOLO HAMBURGER CON PATATINE O WURSTEL CON PATATINE + BIBITA € 10,00

ALLERGENI

Si informano i clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Elenco allergeni alimentari e reg. C.E. 1169/11 D. Lgs.109/92 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia), e i loro prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI

RUM

Zacapa 15/23	€ 8,50
Don Papa	€ 8,00
Brugal	€ 6,00
Leggendario 7	€ 7,50
Havana 7	€ 7,00
Pampero Especial	€ 6,00
Pampero Blanco	€ 6,00



WHISKY

Talisker 10 Years	€ 8,00
Caol ila 12 Years	€ 10,00
Lagavulin 16 Years	€ 10,00
Laphroaig	€ 8,00
J&B	€ 6,00
Jack Daniel's	€ 6,50

VINI BIANCHI



Gewurztraminer	€ 20,00
Chardonnay frizzante	€ 16,00
Falanghina	€ 16,00
Prosecco superiore	€ 16,00
Moscato dolce	€ 16,00
Calice di Prosecco superiore	€ 4,50



VINI ROSSI

Dolcetto	€ 16,00
Morellino di Scansano	€ 19,00
Lagrein	€ 19,00
Chianti	€ 19,00
Teroldego	€ 19,00



COCKTAIL

Cuba Libre	€ 9,00
Gin Lemon/ Tonic	€ 9,00
Vodka Lemon/Tonic	€ 9,00
Negroni	€ 9,00
Sbagliato	€ 8,00
Spritz	€ 6,00



**SCANSIONA IL
QR CODE PER
SCOPRIRE I
NOSTRI MENÙ**

COPERTO € 2,50 - NON SI FANNO CONTI SEPARATI