PRATO

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

MOSTODOLCE

IL VINO È SAGGEZZA
LA BIRRA È FORZA
L'ACQUA CONTIENE
BATTERI

(Proverbio popolare)

PEPITA
Chiara a bassa fermentazione in stile Pils
Alc. Vol. 5%

VOLPE
Rossa a bassa fermentazione in stile Bock
Alc. Vol. 6,3%

MARTELLINA
Ambrata ad alta fermentazione con miele di castagno
Alc. Vol. 7,3%

MORGANA
Chiara ad alta fermentazione, in stile Apa, amaricata con luppolo Willamette
Alc. Vol. 7,5%

BLACK DOLL
Nera ad alta fermentazione, in stile Stout
Alc. Vol. 5%

ELIO'S FIFTY
Rossa ad alta fermentazione, in stile Ipa
Alc. Vol. 6,5%

FRA BARTOLOMEO
Chiara ad alta fermentazione, in stile Weizen con alta percentuale di frumento
Alc. Vol. 5%

BUGIA
Chiara a fermentazione ibrida, in stile Kölsh
Alc. Vol. 5%

REBE
Chiara ad alta fermentazione, in stile Blanche, con frumento non maltato, avena, coriandolo e buccia d'arancia amara
Alc. Vol. 5,2%

CRISTIAN
Rossa ad alta fermentazione, stile English bitter
Alc. Vol. 4,5%

SAISON DELL'ARCO
Chiara ad alta fermentazione, in stile Saison Belga, speziata con pepe rosa, grani del paradiso e buccia d'arancia amara
Alc. Vol. 6,0%

MY ANGEL
Chiara ad alta fermentazione, in stile Pacific Pale Ale, amaricata con luppoli Neozelandesi molto agrumati
Alc. Vol. 5,0%

OGGY
Chiara ad alta fermentazione, in stile Session Ipa
Alc. Vol. 3,8%

DAMI FUME'
Ambrata a bassa fermentazione, in stile Rauchbier, caratterizzata dall'utilizzo di malti affumicati
Alc. Vol. 5,5%

B626
Ambrata scura ad alta fermentazione, prodotta con farina di castagne raccolte, essiccate in cannicciaia e macinate presso il Comune di Cantagallo
Alc. Vol. 7,0%

APA FRANCESCO
Ambrata chiara ad alta fermentazione
Alc. Vol. 5,5%

BIRRA DI NATALE
Rossa speziata ad alta fermentazione con ginger, cannella e bergamotto
Alc. Vol. 8,3%

GOD IS DEAD?
Nera ad alta fermentazione molto luppolata ispirata alle Cascadian Dark Ale
Alc. Vol. 6,5%

0574
Chiara ad alta fermentazione monoluppolata a girare con luppoli diversi
Alc. Vol. 5,5%

TAGLIERI

Fiorentino	Prosciutto crudo, coccoli, stracchino	10 €
Lenta va la notte	Selezione di formaggi con mostarde alla birra	10 €
Terra dell'Orizzonte	Affettati del Conti con formaggi e mostarde alla birra	12 €
Del Mosto	Costine affumicate, alette di pollo, involtino di bacon in agrodolce con cioccolato e cipolle caramellate alla birra	12 €
Stinco di maiale	Con cavolo cappuccio e patate il tutto cucinato con le nostre birre e accompagnato da senape e salsa Mosto	15 €
Wurstel del Conti	Con verdure grigliate, salsa Mosto, senape e patatine	10 €
Salsiccia alla piastra	Marinata alla birra con fagioli, radicchio alla piastra e salsa Mosto	10 €

Carpaccio del Mosto	Manzo del Trentino, insalata, ricotta affumicata e carciofini	10€
Corsica	Insalata, pomodori, capocollo, crocchette di chevre e cipolla fritta	10€
Franci	Insalata,radicchio, pecorino, noci e olive	10€

SCHIACCINE

Musta	Insalata, speck d'anatra affumicato, burrata, cipolle caramellate alla Martellina	8 €
Moha	Cotto, verdure grigliate e pecorino e salla BB Mosto	8 €
Mido	Bresaola, gorgonzola, rucola, noci	8 €
Kamikaze	Bufala, salamino piccante, 'nduja peperoni e salsa tacos	8 €
Come vuoi tu	Ingredienti a vs. scelta fino ad un massimo di 5	10€

HAMBURGER € 10
(200 gr. di carne)

Lore	Insalata, uovo alla piastra, bacon, cipolle
Lucia	Insalata, pecorino di grotta alla piastra e verdure grigliate
Mirkino	Insalata, capocollo, scamorza, porcini e salsa BBMosto
Jack	Insalata, pomodoro, bacon croccante e cipolla grigliata
Viola	Insalata, fontina, bresaola, crema di tartufo, e zucchine
Giulio	Insalata, chevre, cipolle caramellate speck d'anatra affumicato
Sere (Vegetariano)	Insalata, pomodoro, chevre fritto crauti alla birra, salsa BBMosto
Drago	Insalata, taleggio, 'nduja, cipollotto fresco
Del Birraio	200 gr di Manzo, 1 salsiccia, Peperoni grigliati, gorgonzola, cipolle grigliate e salsa tacos — 13 €

Del Mosto	1/2 manzo, 1/2 salsiccia, gorgonzola, cipolla caramellata e rucola
Inferno	1/2 manzo, 1/2 salsiccia, melanzane fritte, pecorino, salsa chilly BlackBeer e radicchio
Encantado	Cavolo viola, speck d'anatra affumicato, mousse di robiola e granella di nocciole

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati da patatine o chips

FRITTINI

Polenta	3,50 €
Patatine	3,50 €
Patatine e cipolla	4 €
Patatine e wurstel	4 €
Ali di pollo	5 €
Olive ascolane	4 €
Mozzarelline	4 €
Il fritto dell'orto	5 €
Le coccoline (con salsa piccante)	4 €
Le coccoline (con stracchino e salsa piccante)	5 €
Fish & Chips	8 €
Bocconcini di pollo e patatine	5 €
Fritto misto per due persone	8 €
Fritto del Mosto (chiedere al personale)	8 €

DOLCI

Birramisù	5 €
Soufflé al cioccolato con crema di formaggi alla Martellina	6 €
Cheesecake con riduzione di birra o coulis di fragole	6 €
Calzoncino con mascarpone e nutella	6 €