



LABIRRATORIO



LABIRRIATORIO E BIRRA ARTIGIANALE E CUCINA BIRRICOLA

Produciamo le nostre birre e
creiamo una cucina artigianale
pensata per esaltarle.

Qui la birra non si beve soltanto:
entra anche nel piatto.

Legenda



CUCINA BIRRICOLA



VEGANO



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

Scegli di personalizzare i tuoi
piatti con le nostre esclusive
salse fatte in casa servite a
parte.

+ 0,50

- salsa alla birra Marilyn
- salsa alla birra rossa
- salsa Yuki alla birra
- salsa cheddar alla birra
- crema al gorgonzola e birra

PER INGANNARE L'ATTESA...

L'attesa non si soffre... si beve!

Butta un occhio al nostro menu delle bevande e fatti viziare con una delle nostre birre artigianali alla spina, fresche e spumeggianti, oppure con un cocktail rivisitato in stile Labirratório, dove la fantasia incontra il luppolo.

Il tempo volerà e il tuo palato ti ringrazierà

frittini e ...

[La **pastella** dei fritti è fatta in casa utilizzando la **birra di nostra produzione**]

FRITTO BIRRICOLO

Verdure, anelli di cipolla, olive ascolane, chips e mozzarelline.

[Consigliato per 2 persone]

per il terzo
incomodo scegli
il formato XL

_ 10

_ 12

MOZZARELLINE
FRITTE 

_ 6

PATATE FRITTE 

_ 5

CHIPS DI PATATE
FATTE IN CASA 

_ 5

provale con il pepe
al limone

VERDURE FRITTE
FATTE IN CASA 

_ 6

Melanzane, zucchine e carote
tagliate a bastoncino e fritte con
la pastella alla birra Marilyn.

perfette con la nostra
salsa rossa alla birra +0,50

OLIVE ASCOLANE
ARTIGIANALI

_ 6,5

ANELLI DI CIPOLLA
FATTI IN CASA 

_ 6

Dalle cipolle dorate scegliamo gli
anelli migliori e li friggiamo con
la pastella alla birra Marilyn.

perfetti con la
nostra salsa yuki +0,50

POLLO
CROCCANTE

_ 7

Filetti di petto di
pollo panato con panko
e fritto.

vuoi la porzione
doppia? _ 10

... goloserie

ALETTE PUNGENTI _ 7

Alette di pollo leggermente piccanti.

vuoi la porzione doppia? _ 10

CROSTINI HUMMUS _ 8.5

Crostini di pizza con hummus di ceci,
pomodorini semidry, olive leccino
e salsa al basilico aromatizzata alla birra.



CROSTINI ALICI _ 8.5

Crostini di pizza con burrata, alici e
pepe al limone.

CROSTINI ROASTBEEF _ 9

Crostini di pizza, roast-beef cbt, rucola, senape
al miele, cipolla rossa agrodolce e **salsa alla
birra rossa.**





BURGERS & HOT DOG



Chiedi il nostro olio al peperoncino homemade senza costi aggiuntivi.

LABIRRABURGER DEFINITIVO

_ 21



La versione epica del nostro iconico burger "Labirraburger"

Manzo, insalata, cipolla croccante, mozzarella in carrozza, bacon croccante, fontina, uovo e salsa agrodolce alla birra Marilyn.



LABIRRABURGER

_ 14



Pane fatto in casa e carne a km 0 non bastavano a rappresentarci: abbiamo aggiunto la nostra **nota birricola** per rendere questo burger davvero unico.

Manzo, insalata, cipolla caramellata preparata da noi, doppia fontina, bacon croccante e salsa agrodolce alla birra Marilyn.

senza patate fritte

_13



Tutti i burgers e gli hot dog sono serviti con patate fritte!

Vuoi la porzione XL di patate fritte?

+ 2,00

Potato buns artigianali e carne Km0 dell' Az. Agricola Giangiacomi.



BEER PULLED PORK

La spalla di maiale viene marinata nella nostra birra, cotta lentamente a bassa temperatura e sfilacciata.



MALTO & FUMO PULLED PORK

pulled pork, insalata, cipolla croccante e **salsa affumicata alla senape, miele e birra**.

_ 14



senza patate fritte

_ 13

RED ALE PULLED PORK

pulled pork, salsa bbq, insalata e la nostra **salsa alla birra rossa homemade** dal sapore speciale che conquista tutti.

_ 14



senza patate fritte

_ 13

SMASH BEER BURGER

Ormai un'icona nel mondo dei burgers e noi abbiamo deciso di rivisitarlo in più versioni, sempre in stile Labirratório.



SMASH CRISPY BURGER

_ 14

doppio manzo "smash", fontina, bacon croccante, cetriolini, cipolla croccante e **salsa burger alla birra**.



senza patate fritte

_ 13

Rendolo più fresco: pomodoro +0,50, insalata +0,50

SMASH HONEY BURGER

_ 14

doppio manzo "smash", fontina, bacon croccante, cipolle caramellate e **salsa affumicata alla senape, miele e birra**.



senza patate fritte

_ 13

Rendolo più fresco: pomodoro +0,50, insalata +0,50

CLASSIC SMASH BURGER

_ 14

il più identitario con doppio manzo "smash", **salsa cheddar alla birra**, insalata e bacon croccante.



senza patate fritte

_ 13

I CLASSICI

FORMAGGIONE



Manzo, insalata, pomodoro, bacon croccante, cipolla caramellata preparata da noi, noci e crema al gorgonzola e birra.

_ 13,50

senza patate
_ 12,50

GRIGLIATO

Manzo, melanzane e zucchine grigliate, scamorza affumicata e maionese.

_ 13,50

senza patate
_ 12,50

POLLO

Pollo fritto fatto in casa, insalata, pomodoro, fontina, bacon croccante, maionese e ketchup.

_ 14

senza patate
_ 13

TONNO TATAKI



Tataki di tonno, melanzana frita, pomodoro, bufala, **salsa al basilico aromatizzata alla birra** e olio allo zenzero.

_ 15

senza patate
_ 14

POLPO



Polpo grigliato, burrata, spinaci, chips di topinambur, cipolle croccanti e **salsa alla birra rossa homemade**.

_ 15,50

senza patate
_ 14,50

ORTO & BIRRA



Pane vegano, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, insalata, anelli di cipolla fritti, maionese vegana e **salsa yuki alla nostra birra homemade**.

_ 15,50

senza patate
_ 14,50

VEGETARIANO



Pane vegano, medaglione di verdure selezionate e preparate da noi, insalata, pomodoro, ketchup e maionese vegana.

_ 13,50

senza patate
_ 12,50

HOT DOG 2.0

_ 12

Cugino dei nostri burger, nato dallo stesso amore e dalla stessa voglia di qualità. Pane soffice fatto in casa, ingredienti scelti e tanta fantasia birricola: un morso e scopri il lato hot del gusto!

Wurstel alla griglia, maionese, ketchup e cipolla croccante.

senza patate fritte

_ 11



PIATTI UNICI

Accompagna il tuo piatto con un
cestino di fornarina +2€

Proposte fuori dal coro con sapori insoliti
caratterizzati da note brassicole. Alcuni
piatti sono senza glutine, ma non possiamo
garantire la non contaminazione in quanto
non disponiamo di una cucina dedicata.

MIX DI RISO

Basmati, integrale e venere saltati con salsa di soia,
verdure croccanti, pollo e salsa al curry.

_ 14



T.R.C

Tartare di scottona, carpaccio e roast-beef CBT
accompagnati da senape al miele aromatizzata alla
birra e guacamole leggermente piccante.

_ 15



GRIGLIATA DEL BIRRAIO

Un piatto unico, godurioso e ricco che non lascia
insoddisfatti: Tagliata di scottona, costine CBT, petto di
pollo CBT, melanzane e zucchine grigliate, patate fritte e
salsa alla birra rossa homemade.

(Chiedila senza glutine)

_ 24,50



Simbolo "Senza glutine"
se hai un'intolleranza comunicalo
ai nostri ragazzi della sala.

STINCO ALLA BIRRA

_ 17



Apparentemente un piatto semplice, ma la marinatura
alla birra e la cottura lenta lo rendono gustoso e
succulento!

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con birra
senza glutine accompagnato da purè di patate al lime.



SCOTTONA DA BAVETTA

_ 21



Tagliata di bavetta di scottona cotta a bassa
temperatura accompagnata da cicoria ripassata.

TAGLIATA DI POLLO

_ 15



Petto di pollo "CBT" con melanzane e zucchine
grigliate, rucola, pendolini, scaglie di grana e glassa
balsamica aromatizzata alla birra.

PIATTO VEGANO

_ 16



Falafel di ceci con maionese vegana, melanzane
e zucchine grigliate, mix di riso con verdure
croccanti e ceci saltati.

Rendi questo piatto vegetariano aggiungendo della
mozzarella di bufala +2,00



PIZZA

Non è una pinsa né una focaccia: è la nostra interpretazione di pizza.

BEST
SELLER



LABIRRAPIZZA

_ 14



Per richiamare i sentori birricoli in una pizza abbiamo scelto di usare ingredienti semplici e genuini per renderla unica con l'aggiunta di una salsa agrodolce homemade prodotta con la nostra birra Marilyn.

fiordilatte, patata schiacciata al rosmarino, salsiccia e salsa agrodolce alla birra Marilyn.

FORMAGGIONA

_ 12,50

Fiordilatte, stracchino, fontina, grana e la nostra crema al gorgonzola e birra.



vuoi esagerare?
Aggiungi il salame piccante

+ 2

VEGANA

_ 13

Pomodoro, melanzane fritte, pomodorini semidry, cipolle caramellate, hummus di ceci, chips di topinambur, olive leccino, fiocchi di pomodoro, **salsa al basilico aromatizzata alla birra.**



rendila vegetariana con
bufala a crudo

+ 2

BUFALINA

_ 12

Fiordilatte, bufala, pendolini e rucola.



TATAYUKI

_ 13,50

Fiordilatte, pendolini, cipolla caramellata, olive leccino, tataki di tonno, fiocchi di pomodoro e **salsa yuki alla birra.**



LARDO

_ 13

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, lardo e grana grattugiato.

ZUCCHINE

_ 12

Fiordilatte, cipolla caramellata, pendolini, zucchine e bufala a crudo.



l'hai mai provata con la
salsiccia?

+ 2

DIAVOLAB

_ 14

Pomodoro, salame piccante, fiordilatte in cottura; nduja aromatizzata alla birra, scaglie di pecorino stagionato, e miele piccante fuori forno.



BURRATA

_ 14

Pomodoro ed origano in cottura, prosciutto crudo e burrata fuori forno.

REGINA MARGHERITA

_ 11,50

Pomodoro, fiordilatte, bufala e **salsa al basilico aromatizzata alla birra.**



vuoi un sapore più audace?
aggiungi le alici

+ 2



DOLCI

Preparati tutti in casa
per lasciarti un “dolce”
ricordo.

BIRRAMISÙ AL CARMELLO

Non il solito tiramisù! L'aggiunta della nostra birra Marilyn nella crema al mascarpone fa sì che questo dessert risulti unico e dai sentori birricoli; inoltre il caramello salato lo rende decisamente golosissimo.

Crema al mascarpone con la nostra birra, salsa al caramello salato su savoiardi e caffè.



– 6



BROWNIE

– 6

Dolce al cioccolato con granella di nocciole servito con gelato al fiordilatte.

VIZIETTO

– 4



Due palline di gelato al fiordilatte variegato a scelta tra: frutti di bosco, nutella e caramello alla birra.

TORTINO AL CIOCCOLATO VEG

– 6



Tortino vegano al cioccolato, servito caldo su salda ai frutti di bosco.

Per la versione **non vegana**, aggiungi una pallina di gelato al fiordilatte.

+ 1

CHEESECAKE POP

– 6



Cheesecake cotta al vapore fatta in casa con pop corn al caramello salato alla birra.

Se preferisci la versione più classica scegli tra frutti di bosco o nutella.

STRUDEL DI MELE

– 6

Strudel di mele e pinoli al profumo di cannella con gelato al fiordilatte.





PER LE INFORMAZIONI RELATIVE AGLI
ALLERGENI CHIEDI AL NOSTRO STAFF O
SCANNERIZZA IL QR CODE

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, UTILIZZIAMO
PRODOTTI CONGELATI DI PRIMA SCELTA

I PREZZI SONO INTESI IN EURO

Al Labirratório il coperto di 2€ è un vero e proprio contributo diretto alla tutela dell'ambiente: grazie a ciò possiamo fare scelte sostenibili che riducono l'impatto ecologico del nostro locale e promuovono una gestione responsabile delle risorse.

Ogni dettaglio conta: infatti utilizziamo tovaglioli e tovaglette biodegradabili e compostabili, adottiamo pratiche per limitare il consumo di elettricità e ridurre le emissioni di CO2, non solo nelle operazioni quotidiane, ma anche nella produzione delle nostre birre artigianali.

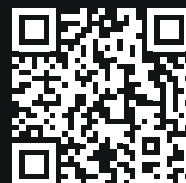
Il costo del coperto è un piccolo contributo per fare la differenza ed assicura che ogni pasto non sia solo un piacere per chi lo consuma, ma anche un piccolo passo verso un mondo più sostenibile.



REGISTRATI PER RICEVERE
PROMO E INFORMAZIONI



VIA DELLA REPUBBLICA, 9
60015 FALCONARA M.MA (AN)
TEL. 335 1337201



SFOGLIA QUESTO
MENÙ ONLINE

