I SALUMI

Prosciutto crudo di Parma *(minimo 18 mesi)* — 10,50

Bresaola della Valtellina — 11,50
con pomodorini datterino, grana e rucola

Tagliere di salumi misti *(x 2 persone)* — 16,50
prosciutto cotto di Praga, speck dell'Alto Adige IGP, coppa di Parma, salame

Carpaccio di carne salada trentina — 11,50
servita con rucola, pomodorini datterino e e scaglie di grana

GLI STUZZICHINI

Patatine "Stealth Fries"* — 4,00

Cacio e pepe nuggets* - può contenere tracce di New — 6,50

Mozzarelline fingers* — 6,00
bastoncini di mozzarella panati e croccanti

BIS* - può contenere tracce di — 6,00
mozzarelline fingers con olive ascolane

TRIS* - può contenere tracce di — 6,50
mozzarelline fingers con patatine "Stealth Fries" ed olive ascolane

Jalapenos* fritti ripieni di crema di formaggio — 7,00
peperoni rossi piccanti messicani "jalapenos" ripieni di formaggio cremoso

Nuggets di filetto di pollo* — 7,00
tenerissimi bocconcini di filetto di petto di pollo, caratterizzati dalla croccante panatura a base di corn flakes

I SECONDI

Stinco al forno* — 13,00
*marinato e cotto nella nostra Rebuffone (circa 800 gr) con patatine"Stealth Fries"**

Galletto "Vallespluga"* — 12,50
*marinato 24 ore in un mix di spezie e dopo cotto al forno servito con salsa verde, salsa harissa e patatin "Stealth Fries"**

Costata di manzo* *con patatine "Stealth Fries"* (350 gr)* — 22,00

Cotoletta alla milanese* *fatta in casa con "Stealth Fries"** — 12,00

Alette croccanti di pollo* - può contenere tracce di — 11,00
con anelli di cipolle pastellati alla birra

BBQ Ribs* - può contenere tracce di — 14,00
marinate nella nostra Cucunera e servite con patatine "Stealth Fries" (circa 600 gr)*

Carne Salada Trentina alla griglia — 11,00
servita con fagioli conditi con cipolle e prezzemolo

Piatto Veg New — 13,00
rösti di patate, mozzarella di bufala, insalata di pomodori e basilico e verdure grigliate

Tagliata di petto di pollo con insalata New — 13,00
marinata con succo di arancia e limone cotto a bassa temperatura

Cous cous estivo New — 12,00
cetriolo, zucchine, carote, feta, ceci croccanti e olio aromatizzato alla menta e limone

VEGETARIANO

Patatine "Stealth Fries"* — 4,00

Mozzarelline fingers* — 6,00
bastoncini di mozzarella panati e croccanti

Jalapenos* fritti ripieni di crema di formaggio* — 7,00
peperoni rossi piccanti messicani "jalapenos" ripieni di formaggio cremoso

Cacio e pepe nuggets* - può contenere tracce di New — 6,50

Cous cous estivo New — 12,00
cetriolo, zucchine, carote, feta, ceci croccanti e olio aromatizzato alla menta e limone

Trancio di pizza Margherita — 6,50

Piatto Veg New — 13,00
rösti di patate, mozzarella di bufala, insalata di pomodori e basilico e verdure grigliate

VEG *con patatine "Stealth Fries"** — 16,00
hamburger a base di melanzane, peperoni e scamorza affumicata, servito con melanzane grigliate, zucchine grigliate e crema di feta e ricotta

Insalata d'estate New — 10,00
insalata, pomodorini datterino, tonno, cetriolo, zucchine crude, olive verdi, feta, cipolla rossa

LEGENDA ALLERGENI:
Glutine | Lattosio | Pesce | Uovo | Arachidi | Soia | Frutta a guscio | Sesamo | Senape | Solfiti | Lupini | Molluschi | Crostacei | Sedano

GLI HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE STEALTH FRIES

PANE ARTIGIANALE PRODOTTO IN ESCLUSIVA PER NOI CON LA NOSTRA WEIZEN

Classic *con patatine "Stealth Fries"** — 16,00
hamburger preparato da noi da 200 gr di scottona, cipolla rossa, fontina, pomodoro e lattuga

American *con patatine "Stealth Fries"** — 16,00
hamburger preparato da noi da 200 gr di scottona, cheddar, cipolla caramellata, bacon croccante e salsa BBQ

CROCCANTE *con patatine "Stealth Fries"** New — 16,00
hamburger preparato da noi da 200 gr di scottona, rösti di patate, bacon croccante, maionese al rosmarino e scorza di lime

Summer Chiken Burger *con patatine "Stealth Fries"* New — 16,00
petto di pollo grigliato, lattuga, pomodoro e crema di feta e ricotta al limone

Hot & Smoky *con patatine "Stealth Fries"** — 16,00
hamburger preparato da noi da 200 gr di scottona, cheddar, cipolla caramellata, bacon croccante e salsa di peperoncino chipotle piccante

Veg *con patatine "Stealth Fries"** - può contenere tracce di — 16,00
hamburger a base di melanzane, peperoni e scamorza affumicata, servito con melanzane grigliate, zucchine grigliate e crema di feta e ricotta

LE FOCACCE RIPIENE

PRODOTTE IN ESCLUSIVA PER NOI CON RIMACINATA DI GRANO DURO E LA NOSTRA BIRRA

Spinaci New — 10,50
formaggio brie e spinaci saltati al burro e pasta d'acciughe

Classica New — 11,00
crudo, brie e pomodoro

Light New — 11,00
bresaola, scaglie di grana e rucola

Vegetariana — 10,50
melanzane, zucchine, funghi trifolati, peperoni e mozzarella

Estiva New — 11,00
crema di ricotta al basilico, crudo e zucchine grigliate

LE PIZZE FATTE IN CASA

CON LA NOSTRA BIRRA - IN TRANCIO

Margherita — 6,50

Salamino piccante — 7,00

Capricciosa — 7,50

Capperi e acciughe — 7,00

Tonno e cipolle — 7,00

Crudo e rucola — 7,50

Speck croccante e funghi — 7,00

LE INSALATONE

Insalata d'estate New — 10,00
insalata, pomodorini datterino, tonno, cetriolo, zucchine crude, olive verdi, feta, cipolla rossa

Insalata di pollo — 10,00
insalata, pomodorini datterino, peperoni, cipolle, crostini di pane e petto di pollo alla griglia

I DOLCI FATTI IN CASA

Strudel di mele classico dell'Alto Adige — 6,00
può contenere tracce di

Cheescake al lime New — 6,00

I GELATI E I SEMIFREDDI

Tartufo bianco* - può contenere tracce di New — 5,00

Semifreddo al croccante e caramello salato* New — 5,00

Tortino Sacher* — 5,00

Coperto — 1,50

** alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

IL NOSTRO MENÙ BEVANDE

LE BIRRE

LE CLASSICHE			0,3L	0,5L	1L
HELL	5,1% (Hell)	Gluten free	3,50	5,30	9,00
PESO PIUMA New	2,5% (Light lager)		3,50	5,30	9,00
LUPPULULÀ	5,0% (Italian Pils)	Gluten free	3,50	5,30	9,00
WEIZEN	5,1% (Hefeweizen)		3,50	5,30	9,00
THE BELGIAN QUEEN	8,0% (Tripel)		4,00	6,00	11,00
CUCUNERA	6,8% (Bock)		3,80	5,50	10,00
LADY ROSE	4,7% (Fruit beer ai lamponi)		4,00	6,00	11,00
SIGNOR SANDRO	5,2% (Very Gently Rauch)		3,80	5,50	10,00
A...MIRA	4,8% (Blanche con menta e limone)		4,00	6,00	11,00
GARDA	5,6% (West Coast IPA)		4,00	6,00	11,00
BORDER WEIZEN	5,5% (American hefeweizen)		4,00	6,00	11,00
FIORDALISA	4,9% (Blanche)		3,80	5,50	10,00
INTERSTELLAR OVERDRIVE	8,0% (Double American Ipa)		4,00	6,00	11,00
PABLITO	4,5% (Oatmeal Stout)		4,00	6,00	11,00
REBUFFONE	6,8% (Dubbel)		4,00	6,00	11,00
BIRRA A POMPA					
CLARK KENT	2,9% (Dark Mild)		4,00	6,00	11,00

IL BIRRIFICIO

Dal 1999 Birrificio Manerba è sinonimo di birra artigianale di qualità, di buon cibo, di persone vere, di storie e di brindisi.

La nostra visione è coniugare la più alta qualità possibile con un prodotto autentico, genuino, che non si rivolge solo ad una stretta nicchia di intenditori ma che ognuno possa associare a istanti di piacere e convivialità.

Questo approccio si traduce in una scrupolosa selezione degli ingredienti e in processi produttivi meticolosamente curati, onorando la tradizione brassicola e valorizzando l'esperienza maturata negli anni senza rinunciare a innovazione e sperimentazione.

La scena nazionale delle birre artigianali è ancora agli albori quando il birrificio nasce a Manerba del Garda dall'intuizione di Alessandro Avanzi che ne intravede le potenzialità. Fin da subito l'attività si struttura in due aree principali: quella dedicata alla produzione (il birrificio vero e proprio) e il brew pub per la mescita, quest'ultimo integrando una variegata offerta gastronomica.

L'impianto di produzione (la cosiddetta sala cottura) è stato il primo installato in Italia dall'azienda tedesca Kaspar Shulz di Bamberga, una delle più antiche e prestigiose del panorama mondiale. Tecnologia avanzata e rispetto per le materie prime si traducono in 16 differenti tipologie di birre sempre disponibili con aggiunte stagionali e limited edition, garantendo un'offerta costante e variegata.

Fermentazioni attentamente controllate e lunghe maturazioni a freddo (senza l'impiego di filtrazione né pastorizzazione) preservano tutta la ricchezza, l'artigianalità e la pienezza del gusto.

Ogni birra nata qui racconta una parte del nostro percorso, frutto di impegno e passione, ma instaura anche un legame speciale con chi la beve, perché ogni sorso racchiude emozioni, ricordi e momenti di vita condivisi.

LA NOSTRA CUCINA

I piatti che vi proponiamo sono il risultato della selezione di prodotti di qualità e della sperimentazione tra ricette tradizionali e innovative.

I nostri cuochi utilizzano le verdure che ci vengono consegnate fresche ogni giorno, carne scelta di altissima qualità e salumi selezionati Dop, il tutto condito con l'olio extravergine d'oliva del lago di Garda di nostra produzione.

La tradizione può essere ritrovata negli stinchi e nei polletti cotto al forno, o nei dolci fatti in casa.

La nostra birra viene utilizzata anche per sperimentare nuove e gustose ricette, come i nostri panificati prodotti in esclusiva per noi, oppure nelle marinatura e nelle salse delle carni cotte a bassa temperatura.

Acquista lattine, bottiglie da asporto, t-shirt e teli mare con logo birrificio

I PREMI

HELL
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2016

WEIZEN
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2011
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2015
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2021
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2022
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2023
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2024

FIORDALISA
Medaglia di bronzo European Beer Stars 2011
Medaglia d'argento European Beer Stars 2015
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2017
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2022
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2023
Medaglia d'oro European Beer Stars 2023
Medaglia d'argento European Beer stars 2025
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2026

LUPPULULÀ
Medaglia d'argento European Beer Stars 2013
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2022
Medaglia d'argento European Beer stars 2025

LADY ROSE
Medaglia di bronzo European Beer Stars 2022
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2023

HOP'N'ROLL
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2013

THE BELGIAN QUEEN
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2021
Medaglia di bronzo European Beer Stars 2025

REBUFFONE
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2011
Medaglia d'argento European Beer Stars 2013
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2015

LA ROCCA
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2016
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2017
Medaglia d'argento Birra dell'anno 2024
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2025

PABLITO
Medaglia d'oro Birra dell'anno 2026

CUCUNERA
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2026

MONK'S SOUL
Medaglia di bronzo Birra dell'anno 2026

BIRRIFICIO MANERBA dal 1999

FOLLOW US:
birrificiomanerba
@birrificiomanerba

VIENI A PRENDERE LE TUE LATTINE E BOTTIGLIE DA ASPORTO!

TIPOGRAFIA VALTENESI - Manerba del Garda