



DA CONDIVIDERE

PATATINE RUSTICHE FRITTE  **5 €**
DIPPERS CON LA BUCCIA

MISTO FRITTO **10 €**
SPECIALE PER L'APERITIVO

NUGGETS **6 €**
DI POLLO (10pz)

STICK DI PROVOLA **6 €**
AVVOLTA NELLO SPECK (10PZ)

MOZZARELLINE STICK **6 €**
IN PASTELLA DI BIRRA (10pz)

OLIVE ASCOLANE **6 €**
TIPICHE MARCHIGIANE (10PZ)

MOZZARELLINE **7 €**
AL TARTUFO (10pz)

ANELLI DI CIPOLLA  **5 €**
Vegan IN PASTELLA DI BIRRA (10pz)

TORTELLINI BOLOGNESI **8 €**
CON CREMA DI PARMIGIANO

CHICKEN & CHIPS **12 €**
10 ALETTE E COSCETTE + PATATINE

DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DEL BIRRAIO Piccolo/Grande **16 € / 25 €**
MISTO SALUMI E FORMAGGI 

TAGLIERE FORMAGGI  **12 €**
CACIOTTA EMILIANA, PECORINO
TOSCANO, SQUACQUERONE ROMAGNOLO

CONTORNI

CIPOLLA CARAMELLATA   **5 €**
ALLA BIRRA ORSA D'ARIA

PATATE   **5 €**
AL FORNO

VERDURE MISTE   **5 €**
AL FORNO

INSALATISSIMA **8 €**
RUCOLA CROCCANTE, POMODORI
FRESCHI, CREMA DI PARMIGIANO E
CROSTINI DI PIADINA ALLE TREBBIE
DELLA NOSTRA BIRRA FRITTI

CESTINO DI PIADINA VUOTA **2 €**
FRITTA O VEGAN SU RICHIESTA

CESTINO PANE GLUTEN FREE **2 €**
MARCHIO SCHAR 



PIADINE

LA CLASSICA

7 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Crudo di Parma stagionato,
Squacquerone Fresco di Romagna
con Rucola croccante

PORCHETTORSA

10 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Porchetta d'Ariccia Piastrata, Crema di
Pecorino Romano Fuso e Peperoni in
agrodolce

RUO-LA VITA!

9 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Bresaola punta d'Anca, Crema di
Parmigiano e Rucola Croccante

SCAM-ORSA

9 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Salsiccia piastrata, Scamorza
Affumicata Fusa e Cipolla Caramellata
alla nostra Birra Orsa D'aria

MORTAD'ORSA

8 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Mortadella IGP, Crema di parmigiano e
Pesto di pistacchio di Bronte

SQUACQUER-ORTO

7 €

Piadina alle Trebbie della nostra Birra,
Verdure miste al forno con
Squacquerone Romagnolo

HAMBURGER

con patatine

EASY SMASH BURGER

12 €

Pane alle trebbie della nostra Birra
Smash Burger di Manzo, Icerbeg
Croccante, Pomodoro Fresco e
Cheddar Fuso.

PORCINO SMASH BURGER

15€

Pane alle trebbie della nostra Birra
Smash Burger di Manzo, Bacon
Croccante, Funghi Porcini saltati,
Crema di Tartufo e Scamorza Fusa.

BARBECUE SMASH BURGER

14 €

Pane alle trebbie della nostra Birra
Smash Burger di Manzo, Salsa BBQ,
Bacon Croccante, Iceberg, Cipolla
Caramellata alla nostra Birra Orsa
D'aria e Cheddar fuso.

VEGAN SMASH BURGER



12 €

Pane alle trebbie della nostra Birra,
Smash Burger Vegano Icerbeg
Croccante, Pomodoro Fresco e
Formaggio Vegano Fuso

CHICKEN ORSA BURGER

13 €

Pane alle trebbie della nostra Birra,
Cotoletta di PETTO di Pollo, Salsa
alla Bernese, Icerbeg Croccante,
Pomodoro Fresco

LE NOSTRE BIRRE

1,5L 20€ 0,4 cc 6€ 0,3 cc 5€ 0,25 cc 4€



ESEL KELLERBIER

CHIARA 4,3 VOL IBU 17
ERBACEA E FLOREALE



SBARBINA SESSION IPA

CHIARA 4,4 VOL IBU 32
ESOTICA E SPENSIERATA



IDEALE SOUR BLANCHE

CHIARA 4,2 VOL. IBU 12
FRUTTATA E ACIDULA

INCIPIT WEISSE

CHIARA 5,0 VOL IBU 12
TRADIZIONALE E SPUMOSA



TENEBRA IMPERIAL STOUT

SCURA 8,0 VOL IBU 75
TOSTATA E IMPORTANTE

ORSA D'ARIA TRIPEL

chiara 8,5 vol ibu 20
ROTONDA CON FINALE SECCO



BIOLCA GOLDEN ALE

CHIARA 5,0 VOL IBU 20
BIOLOGICA E SEMPLICE



RYE CHARLES BLACK IPA

SCURA 6,9 VOL IBU 55
L'UNICA CON SEGALE, INTENSA

SPACCA AMBER ALE

AMBRATA 6,0 VOL IBU 20
AFFUMICATA ED EQUILIBRATA



RAJAH IPA

AMBRATA 6,5 VOL IBU 65
TROPICALE E DECISA

FABULA BELGIAN ALE

AMBRATA 6,5 VOL IBU 23
SECCA E AVVOLGENTE



AURORA BLONDE

CHIARA 5,0 VOL IBU 32
ANCHE GLUTEN FREE
FRUTTATA E LEGGERMENTE AMARA

UTOPIA SAISON

CHIARA 5,5 VOL IBU 27
SPEZIATA E GRADEVOLE



COCKTAILS

VINO & SOFT DRINK



GLI SPECIALI

BEER SPRITZ

6 €

Aperol, birra ideale sour, soda

SANDY GAFF

7 €

Birra Biolca, ginger ale

ACQUA

1 €

naturale / gasata

BIBITE LATTINA

3 €

Gaza Cola, Aranciata, Lemon soda, ice tea

SUCCHI DI FRUTTA

4 €

pera, albicocca, ace

CHARDONNAY

5 € / 20 €

bianco fermo al calice / bottiglia

FIANO D'AVELLINO

6 € / 22 €

bianco fermo al calice / bottiglia

PROSECCO EXTRA DRY

5 € / 20 €

bollicina al calice / bottiglia

SANGIOVESE

5 € / 20 €

rosso fermo al calice / bottiglia

CHIANTI

6 € / 22 €

rosso fermo al calice / bottiglia

SPRITZ

5 €

Aperol, Campari, Select, Cynar, Hugo

GIN TONIC / LEMON

6/7/9 €

base / linea / premium

VODKA TONIC / LEMON

6/7/9 €

base / linea / premium

AMERICANO

7 €

Bitter, Vermut Rosso, soda

NEGRONI

8 €

Vermut rosso, Bitter Campari, Gin

NEGRONI SBAGLIATO

7 €

Vermut rosso, Bitter Campari, Spumante

CUBA LIBRE

5 €

Rum bianco, Cola

ANALCOLICO

5 €

spritz o gin tonic/lemon





“L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIADINE E DEI
PANINI È REALIZZATO CON LE TREBBIE
DELLA NOSTRA BIRRA: I PREZIOSI CEREALI
CON CUI LA PRODUCIAMO.”

BIRRA SOCIALE ARTIGIANALE

FUORI ORSA MOLINE È UN LOCALE DI
BIRRIFICIO VECCHIA ORSA CHE PRODUCE 13
STILI DI BIRRA ARTIGIANALE.

DAL 2007 PRODUCIAMO BIRRA ARTIGIANALE
PER SOSTENERE LA NOSTRA IDEA DI
SOCIETÀ INCLUSIVA. I COLLEGHI CON
DISABILITÀ PRENDONO PARTE A TUTTA LA
FILIERA PRODUTTIVA VALORIZZANDO OGNI
PRODOTTO VECCHIA ORSA.

IL BIRRIFICIO VECCHIA ORSA È UN'ATTIVITÀ
DI ARCA DI NOÈ COOPERATIVA SOCIALE.



vecchiaorsa.it

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

-  1. CEREALI CONTIENE GLUTINE Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  2. CROSTACEI e prodotti derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
-  3. UOVA e prodotti derivati cioè: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
-  4. PESCE e prodotti derivati cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
-  5. ARACHIDI e prodotti derivati cioè snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
-  6. SOIA e prodotti derivati cioè latte, tofu, spaghetti, ecc
-  7. LATTE e prodotti derivati cioè yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
-  8. FRUTTA A GUSCIO mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati
-  9. SEDANO e prodotti derivati cioè presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
-  10. SENAPE e prodotti derivati cioè si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
-  11. SEMI di SESAMO e prodotti derivati cioè oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
-  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
-  13. LUPINI e prodotti derivati. Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
-  14. MOLLUSCHI e prodotti derivati. Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

TAGLIERE MISTO 7
TAGLIERE SALUMI 8
TAGLIERE FORMAGGI 7
PATATINE FRITTE
NUGGETS POLLO 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12
MOZZARELLINE 6, 7, 10
ANELLI CIPOLLA 1, 3
OLIVE ASCOLANA 1, 3, 6, 7, 9
TORTELLINI FRITTI CON CREMA DI PARMIGIANO 1, 3, 7, 8, 9
STICK PROVOLA E SPECK 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10
INSALATA VECCHIA ORSA 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
INSALATA GRECA 7
CRUDO X
COTTO X
SALAME X
MORTADELLA 8
AFFETTATO VEGANO
CACIOTTA 7
PECORINO 7
SQUACQUERONE 7
CREMA DI PARMIGIANO 7
FORMAGGIO VEGANO
VERDURE MISTE FORNO
HUMMUS CECI 3, 7, 8, 11
CIPOLLE CARAMellate ALLA BIRRA 1, 12
CIPOLLE CARAMellate X
MAIONESE ALLA BIRRA 1, 3, 5, 10
PATATE FORNO 12
INSALATA VERDE X
TAGLIATELLE RAGÙ DI STINCO 1, 3, 7, 9 ??????
LASAGNA 1, 3, 7, 8, 9
LASAGNA GLUTENFREE 3, 6, 7, 9
PIADINA ALLE TREBBIE 1, 7
PIADINA VEGAN ALL'OLIO 1
PANE SENZA GLUTINE 6, 10, 13
POLLO AL FORNO 12

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

GIRELLE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1, 3
PULLED PORCK X
COSTINE DI MAIALE 1, 6, 7, 9, 10
SALSA AROMATICA 4
SALSA CHUCKNY X
RAVIOLI CACIO E PEPE 1, 3, 6, 7, 9
TOMINO CALDO 7
SALSA CHUCKNY X
PIADINA ALLA NUTELLA 1, 5, 6, 7, 8, 11
PIADINA FICHISSIMA 1, 7
GELATO ALLA CREMA 1, 3, 7
SOUFFLE 1, 3, 6, 7, 9, 2, 8, 11, 10, 12, 13, 14
CHEESE CAKE 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
INSALATA AI 5 CEREALI 1, 9
POLPETTE DELLA NONNA 1, 3, 7, 8, 9
BURGER VEGAN 1, 6
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 1, 7,
CHICKEN AND CHIPS/ POLLETTO SPEZIATO 1, 3, 6, 7, 9, 10
STRACCETTI DI POLLO ?
PARMIGIANA DI MELANZANE ?

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.