Giò House

BIRRERIA

LISTINO

FOOD DRINK

&

BEVERAGE

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

Giò House BIRRERIA

Pils

Piccola € 4,00
Media € 5,00

ZOLLER PILS

Una "Pils" che ha il sapore di ciò che offre la nostra regione.
Il luppolo della Tettnang, uno dei migliori al mondo,
infonde il suo particolare gusto e profumo
che predomina su questa birra "principesca" dal corpo snello.

Grado alcolico: 5,1% vol.

Zwickel

alc. 5,5%

Piccola € 4,00
Media € 5,00

ZOLLER ZWICKEL

Una Zwickelbier, una export non filtrata, all'inizio leggermente spigolosa
amarognala poi morbida e dolciastra!
Mai amara, rinfrescante e stimolante.

Grado alcolico: 5,5% vol.

Weiss

alc. 5,1%

Piccola € 4,00
Media € 5,00

ZOLLER FIDELIS WEISS

Weizen chiara torbida a causa del lievito,
con una leggera nota aromatica e amarognala
che si alterna a un aroma fruttato.
Leggermente amarognola nel retrogusto e
per questo estremamente piacevole e dissetante.

Grado alcolico: 5,1% vol.

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

NESSELWANGER Gold

Una birra di lucentezza dorata e potente, come la adoriamo in Algovia.
Prodotta con malto Pilsener e Luppolo Tettnang Tettnanger e
Tettnang Halertauer a metà primavera.

Grado Alcolico: 5,1% Vol.

Piccola € 4,00
Media € 5,00

NESSELWANGER Dunkel

Una birra aromatica scura e maltata con amaro leggero di luppolo.
Colpisce per la sua eleganza.
Prodotta con luppolo Pilsener-München-Malz e Tettnang-Tettnanger.

Grado alcolico: 4,9% Vol.

Piccola € 4,00
Media € 5,00

ZOLLER DONATOR
DOPPIO MALTO

Una birra forte e molto particolare.
Non filtrata e comunque chiara perchè maturata 52 settimane.
Inizialmente ha una consistenza vellutata,
poi rotonda, abboccata e dominante,
con un corpo persistentemente robusto.

Grado alcolico: 8,5% vol.

Piccola € 4,00
Media € 6,00

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

Giò House BIRRERIA

ORVAL
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA: Belgian Ale
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 6.2 %
TEMP SERVIZIO: 7-9° C
FERMENTAZIONE: Alta

Bellissimo colore dell'arancio e dalla candida schiuma.Retrogusto secco e persistente dovuto al processo di "dry-hopping" che prevede l'impiego di fiori freschi di luppolo.La costruzione del monastero di Notre Dame d'Orval risale al 1070 ad opera di monaci cistercensi provenienti dalla Calabria. Il simbolo dell'Abbazia, una trota con l'anello d'oro in bocca, ricorda un episodio di cui fu protagonista la contessa Matilde di Canossa che seduta sulla riva della sorgente del monastero, inavvertitamente lasciò cadere il suo anello nuziale. Implorò la Vergine Maria ed una trota emerse in superficie portando in bocca il prezioso anello. Meravigliata la contessa esclamò: "Questo luogo è veramente una valle d'oro!", in francese "val d'Or", che col tempo è diventata Orval.

ROCHEFORT 6
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA:
Belgian Strong Ale
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 7.5 %
TEMP SERVIZIO:10-11° C
FERMENTAZIONE: Alta

Storica e pregiata, questa birra trappista ti cattura per i suoi ntensi aromi di cioccolato e vaniglia, mentre in bocca arrivano evidenti note speziate con sentori di frutta matura e miele. il finale equilibrato lascia al palato il piacere del luppolo.

CHIMAY BLEU
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA:
Belgian Strong Ale
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 9.0 %
TEMP SERVIZIO:11-12° C
FERMENTAZIONE:Alta

Birra dalla schiuma fitta e cremosa. Sentori di fresche note fruttate e persistenti che si integrano con le note dolci del malto. Corpo fantastico molto ben strutturato. La produzione della Chimay fu avviata dai monaci cistercensi nel lontano 1863 ed è tuttora dislocata all'interno dell'Abbaye de Notre Dame de Scourmont, località belga ai confini con la Francia. La prima fermentazione della birra viene ancora effettuata all'interno delle mura del convento anche se poi l'imbottigliamento, prima della rifermentazione in bottiglia, avviene in uno stabilimento esterno.

TIMMERMANS OUDE GUEUZE
cl 37,5 € 8,00
TIPOLOGIA: Lambic
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 5.5 %
TEMP SERVIZIO:6-8° C
FERMENTAZIONE:
Spontanea

Oude Gueuze è una denominazione controllata, e protetta. È conosciuta anche come champagne delle birre, disponibile solo in "limited edition". Il suo gusto particolare nasce da una preparazione tradizionale che rispetta le regole dell'arte birraia. Si tratta di un melange di vecchia lambic, maturata per 3 anni in fusti di legno, e di una lambic giovane, che permette la fermentazione spontanea in bottiglia. Una volta prodotta, la Timmermans Oude Gueuze, rifermentata per quattro mesi in bottiglia, continua a maturare per 20 anni.

GULDEN DRAAK
cl 33 € 6,00
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 10.5 %
TEMP SERVIZIO: 9-12° C
FERMENTAZIONE: Alta

questa birra scura è aromatica e asciutta. Prevalgono i toni dolci del caramello e quelli corposi del suo tenore alcolico. Ideale per il dopo pasto, come birra da degustazione. Abbinamenti: Piatti complessi, risotti, carne di maiale, carni rosse, grigliate e selvaggina. Dolci di pastafrolla, aromatizzati al cioccolato e al caffè.

GENEVIEVE DE BRABANT BLANCHE
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA:
Belgian White (Witbier)
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 5.0%
TEMP SERVIZIO:4-5° C
FERMENTAZIONE:Alta

Classica blanche belga non filtrata, dissetante e fresca con un'intensa nota olfattiva. Note leggermente acidule e speziate dovute all'uso di coriandolo e scorze di agrumi nella ricetta. Come tutte le birre della sua categoria, la Blanche de Brabant si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante.

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

Giò House BIRRERIA

GORDON FINEST RED
cl 33 € 6,00
NAZIONE: Gran Bretagna
GRADO ALCOLICO: 8 %
TEMP SERVIZIO: 12-14° C
FERMENTAZIONE:Alta

un colore in sintonia con una personalità calorosa. Un gusto diretto e preciso, con toni speziati, ma comunque secco. Un finale dolceamaro, con una nota pepata intrisa di alcol.
Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse, agnello e montone, fegato, formaggi molto stagionati.

NESSELWANGER DUNKEL
cl 50 € 6,00

TIPOLOGIA: Vollbier
GRADO ALCOLICO: 4,9%

NESSELWANGER BOCK
cl 50 € 6,00

TIPOLOGIA: Malt liquor
GRADO ALCOLICO: 6,5%

NESSELWANGER WEIZEN
cl 50 € 6,00

TIPOLOGIA: Birra di frumento
GRADO ALCOLICO 4,9%

TIMMERMANS KRIEK LAMBICUS
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA: Rossa
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 4 %

Figli dei fiori effimeri del ciliegio, i rossi frutti rotondi maturano sorseggiando sole.
La Timmermans Kriek coniuga la celebre lambic con questa morbidezza zuccherata per offrire una birra dissetante come poche.
La sua freschezza naturale vi farà arrossire di piacere.
Il sapore inconfondibile della ciliegia si avverte già dal profumo molto forte. La sua acidità è stata neutralizzata dal suo bouquet amabilmente dolce e fruttato.
Il gusto avanza profondamente in bocca e lascia un sapore dolce con sfumature alla ciliegia.

WATERLOO TRIPEL
cl 75 € 12,00
TIPOLOGIA: Triplo malto
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 8 %
TEMP SERVIZIO:4-6° C
FERMENTAZIONE:Alta

Birra ad alta fermentazione e di pura tradizione birraia belga. Dopo una fermentazione di diverse settimane, una seconda fermentazione in bottiglia completerà la finezza del suo aroma. Di colore giallo oro, questa birra è luminosa con una lieve frizzantezza che le conferisce una schiuma densa e cremosa. Da servire con carne alla griglia e patatine fritte.

ABBAYE DES ROCS
cl 75 € 10,00
TIPOLOGIA: Amber Ale
NAZIONE: Belgio
GRADO ALCOLICO: 9 %
TEMP SERVIZIO:8-10° C
FERMENTAZIONE:Alta

L'Abbaye des Rocs è una birra di puro malto dalla doppia fermentazione. E' stata creata con 7 tipi di malti e 3 tipi di luppolo (belga, tedesco e ceco). Il colore è di un rosso rubino regale. Il gusto è ricco e raffinato. Sprigiona un sentore intenso e zuccherino con un finale amarognolo, equilibrato da note di frutta.

GUINNESS
cl 33 € 6,00
TIPOLOGIA: Stout
NAZIONE: Irlanda
GRADO ALCOLICO: 4,2 %

La birra si presenta scura, quasi nera. Nonostante ciò la sua colorazione è in realtà ufficialmente nota come "Rubino scuro" ovvero bruno carico.
La schiuma è bianca, molto compatta e cremosa. Il gusto è decisamente amarognolo, poco corposo e facilmente riconoscibile.

DELIZIE PER IL PALATO

Giò House BIRRERIA

FRITTURE

PATATE DIPPERS **€ 5,00**

MOZZARELLINE PANATE **€ 6,00**

OLIVE ALL' ASCOLANA **€ 6,00**

ARANCINI MIGNON **€ 6,00**

FIORI DI ZUCCA **€ 6,00**
croccanti in pastella di grano duro

ONION RINGS **€ 6,00**
Anelli di cipolla pastellati

SALVIA FRITTA **€ 6,00**
Tenere foglie di salvia impanate e fritte

JALAPENOS **€ 7,00**
Ripieni di formaggio con impanatura croccante

SALSICCIA E CIME DI RAPA **€ 6,00**
Bocconcini pastellati con farina di grano duro

PANCIOTTE **€ 6,00**
Frittellina di patate, pancetta e rosmarino
in crosta di farina di grano

ALETTE E COSCETTE DI POLLO **€ 7,00**
Marinate con mix di spezie aromatiche
servite con spicchi di patate dippers
A richiesta insaporite con salsa bbq o piccante

FRITTO GIO' HOUSE **€ 10,00**
Assaggi di tutti i fritti presentati in piatto unico

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

INSALATONE

SEMPLICE **€ 6,00**
Misticanza di insalata, pomodoro,
carote, mais, mozzarelline ciliegine

UOVO **€ 7,00**
Misticanza di insalata, pomodoro,
carote, mais, mozzarelline ciliegine,
uovo sodo, avocado

TONNO **€ 7,00**
Misticanza di insalata, pomodoro,
tris di olive, mais, cipolla cruda tritata,
mozzarelline ciliegine, tonno

POLLO **€ 7,00**
Misticanza di insalata, pomodoro,
crostini di pane, mozzarelline ciliegine,
pollo alla piastra

VERDURE GRIGLIATE **€ 5,00**

BRUSCHETTONE
O PINSA ROMANA

VARIAZIONE PINSA ROMANA 1,00 € IN PIU'

CLASSICA **€ 5,00**
Polpa di pomodoro fresco, mozzarella e basilico

TIPICA **€ 6,00**
Pomodoro fresco, prosciutto cotto e mozzarella

RUSTICA **€ 7,00**
Pomodorini datterino, trittico di olive,
scaglie di Grana Padano e prosciutto crudo

PESCATORE **€ 7,00**
Polpa di pomodoro fresco,
tonno (condito con olio sale e pepe),
mozzarella, cipolla fresca di tropea, origano

BOSCAIOLA **€ 7,00**
Speck, scamorza affumicata, misto funghi

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

DELIZIE PER IL PALATO

Giò House BIRRERIA

SFIZIOSITA' DI PANINI E PIADINE

SEMPLICE **€ 6,00**
Ciabatta o piadina con
prosciutto cotto e fontina

PRIMAVERA **€ 7,00**
Ciabatta o piadina con prosciutto cotto,
fontina, insalata, pomodoro, maionese

PARMA **€ 7,00**
Ciabatta o piadina con prosciutto crudo
e mozzarella julienne

TIROLO **€ 7,00**
Ciabatta o piadina con speck,
scamorza e funghi

MEDITERRANEO **€ 7,00**
Ciabatta o piadina con
tonno (condito con olio sale e pepe)
cipolla rossa, insalata, pomodoro,
salse greca e rosa

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

CARNE

TARTARA DI FASSONA **€ 12,00**
Carne di manzo piemontese di circa 180 gr.
tagliata al coltello servita su letto di insalata
con contorno di cipolla caramellata,
trittico di olive liguri, pesto di pistacchio

TAGLIATA DI MANZO circa 200 gr. **€ 14,00**
Con rucola e scaglie di Grana Padano

COSTINE RIBS IN SALSA BBQ **€ 15,00**
Baffa intera di costine di circa 500/600 gr.
Servite con patate dippers

PIATTO SFIZIOSO **€ 8,00**
Wurstel di pollo, uovo all'occhio di bue
patatine e salse

DOLCI

CATALANA **€ 5,00**

SUFFLE' AL CIOCCOLATO **€ 5,00**

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA **€ 5,00**

SEMIFREDDO AL TORRONCINO **€ 5,00**

TORTA DELLA NONNA **€ 5,00**

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

DELIZIE PER IL PALATO

Giò House BIRRERIA

HAMBURGER
Classici

LIGHT **€ 8,00**
hamburger 200 gr.
Pane, insalata, pomodoro, maionese.

CLASSIC **€ 8,00**
hamburger 200 gr.
Pane, Bacon, cheddar,
ketchup e maionese

PIATTO HAMBURGER **€ 8,00**
Hamburger 200 gr. patatine e salse

CLUB SANDWICH

POLLO **€ 10,00**
Pollo, uovo, bacon, fontina, insalata,
pomodoro, salsa Giò House

COTTO **€ 10,00**
Prosciutto cotto, fontina, uovo, insalata,
pomodoro, salsa Tonnata

TONNO **€ 10,00**
Tonno, Uovo, insalata,
pomodoro, fontina,
salsa rosa

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

HAMBURGER
Speciali

BASIC **€ 10,00**
hamburger 200 gr.
Pane, bacon, cheddar, insalata,
pomodoro, cipollina alla piastra, maionese.
Contorno di patate dippers e salse

MILLENNIUM **€ 11,50**
hamburger 200 gr.
Pane, speck, mozzarella,
pesto di pistacchio DOP
filetti di cipollina in agrodolce.
Contorno di patate dippers e salse

GIO' HOUSE **€ 13,50**
hamburger 200 gr.
Pane, doppio bacon, cheddar
rondelle di cipolla fresca di tropea,
insalata, pomodoro,
avocado in salsa guacamole
uovo all' occhio di bue,
salsa barbecue, maionese
Contorno di patate dippers e salse

In assenza di fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

SORSEGGIA I NOSTRI DRINK

Giò House BIRRERIA

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' DECAFFEINATO CORRETTO	€ 3,00
ORZO PICCOLO	€ 2,00
ORZO GRANDE	€ 3,00
GINSENG PICCOLO	€ 2,00
GINSENG GRANDE	€ 3,00
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,00
CAFFE' SHAKERATO BAILEYS	€ 4,00
THE' CALDO	€ 3,00
TISANA	€ 3,00

BIBITE

ESTATHE'	€ 4,00
COCA	€ 4,00
SPRITE	€ 4,00
FANTA	€ 4,00
CHINO'	€ 4,00
ARANCIATA AMARA	€ 4,00
LEMON SODA	€ 4,00
SCHWEPPES	€ 4,00
REDBULL	€ 4,00
SUCCHI VARI	€ 3,50
ACQUA 0,75	€ 3,00
ACQUA 0,5 CL	€ 2,00

LIQUORI E DRINK

AMARI	€ 5,00
GRAPPE	€ 5,00
SHORTINO AMARI	€ 3,00
SHORTINO PREMIUM	€ 4,00
WHISKY	€ 6,00
WHISKY PREMIUM	€ 8,00
RUM	€ 6,00
RUM PREMIUM	€ 8,00
COCKTAIL	€ 8,00
COCKTAIL PREMIUM	€ 10,00
COCKTAIL ANALCOLICO	€ 5,00

APERITIVI & VINI

PIRLO/SPRITZ	€ 5,00
CRODINO	€ 4,00
SANBITTER	€ 4,00
CAMPARI SODA	€ 4,00
PROSECCO	€ 4,00
LUGANA	€ 5,00
ROSSO ALLA MESCITA	€ 5,00
FRANCIACORTA	€ 7,00
ROSE'	€ 7,00

VINI IN BOTTIGLIA

BOTTIGLIA PROSECCO	€ 25,00
BOTTIGLIA LUGANA	€ 25,00
BOTT. VALPOLLICELLA RIPASSO	€ 25,00
BOTTIGLIA NERO D'AVOLA BIO	€ 25,00
BOTTIGLIA FRANCIACORTA	€ 35,00
BOTTIGLIA ROSE'	€ 35,00

ALLERGENI E INTOLLERANZE

EGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

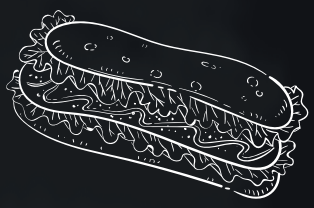
Nel caso in cui alcuni ingredienti contenuti nelle nostre preparazioni non fossero da Voi tollerati a causa di allergie e/o intolleranze alimentari Vi chiediamo gentilmente di avvisare il nostro personale, il quale sarà a Vostra disposizione per fornirvi delucidazioni riguardo la presenza dei sopraindicati allergeni nei piatti del nostro menù.

Hamburger

Carne

Primi piatti

Sandwich



Panini

Insalatone

Cocktail

Aperitivi

Birra