

Luppoli e grappoli

CUCINA PIZZA e PRODOTTI del TERRITORIO



Aperitivi

I NOSTRI SPRITZ

SPRITZ VENEZIANO	Prosecco, Aperol e Soda	€ 7,00
SPRITZ SKIWASSER	Prosecco, Lampone Mix e Soda	€ 7,00
SPRITZ DUE SOLI	Prosecco, Bergamotto e Soda	€ 7,00
PINK HUGO	Prosecco, Fior di Sambuco, Soda e Menta	€ 7,00
TROPICAL SPRITZ	Prosecco, Aperol, Passoa e Soda	€ 7,00
BITTER SPRITZ	Prosecco, Bitter e Soda	€ 7,00
BEVERLY	Prosecco, Campari e Mix cranberry	€ 7,00
APEROL TASS	Aperol e Tassoni	€ 7,00

I NOSTRI GIN

GIN MARE	sapore di ginepro, con un retrogusto di basilico e rosmarino, timo e coriandolo	€ 10,00
GIN HENDRIX	rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale	€ 10,00
GIN BOMBAY	aroma di ginepro, agrumi, pepe e spezie	€ 10,00
GIN TENQUERY TEN	al palato lime, angelica e ginepro	€ 10,00

Ulteriore selezione di Gin particolari secchi o speziati, chiedi a noi!

APERITIVI ANALCOLICI

RASPBERRY LEMONADE	€ 6,00
COOL PASSION	€ 6,00
VIRGIN COLADA	€ 6,00
SHIRLEY TEMPLE	€ 6,00
FRUIT PUNCH	€ 6,00

APERITIVI ALCOLICI

AMERICANO	€ 7,00
NEGRONI	€ 7,00
BUCK'S FIZZ	€ 7,00
COSMOPOLITAN	€ 7,00
MOSCOWMULE	€ 7,00
LONG ISLAND ICE TEA	€ 7,00
MOJITO	€ 7,00
CAPIROSKA	€ 7,00

I nostri aperitivi vengono accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

Antipasti



Tagliere del Luppoli	7, 13	Branzi, salame, roccoco, taleggio e bresaola	€ 12,00
Tagliere del Casaro	7, 8, 13	Branzi, roccoco, strachitunt e fiocco di capra	€ 12,00
Tagliere del Salumiere	13	Salame, lonzino, pancetta, coppa della Valle	€ 12,00
Tagliere bresaola		Bresaola di San Pellegrino Terme	€ 12,00
Piatto Bergamasco	1, 7	polenta, salame, taleggio di Bruna Alpina	€ 12,00
Carpaccio di spada	4	affumicato con rucola e lime	€ 14,00
Tartare Filetto di Manzo	1, 3, 10	Filetto di manzo al coltello	€ 16,00
Tartare di Tonno	4, 10	Tartare di tonno fresco al coltello	€ 16,00
Insalata di Mare	2, 4, 9, 14	Gamberi, cozze, piovra, calamari e verdure croccanti	€ 16,00

Primi



Casoncelli "berghem molamia"	1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13	€ 14,00
Tagliatelle Fresche con Porcini e Formaggio Branzi	1, 3, 7, 9	€ 14,00
Gnocco con taleggio di Bruna Alpina salsa di mirtillo e crumble di castagne	1, 7, 8	€ 15,00
Risotto allo STRACHITUNT con riccioli di salsiccia	7	€ 15,00
Linguina con Polpa di Granchio con Rucola	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	€ 15,00
Pacchero con pasta di salame bergamasco	1	€ 14,00

coperto + 2,00 €



Lasciati consigliare
ti proponremo le nostre selezioni disponibili

Chiedi al nostro staff
potrai visionare
le **Fiorentine in Enoteca!**

Le nostre proposte

FIorentINA DI SCOTTONA IRLANDA

naturalmente caratterizzata da elevate infiltrazioni di grasso che dona un sapore migliore, morbidezza e una succulenza unica

FIorentINA DI SCOTTONA FRISONA BALTICA

tenera e saporita con un'ottima infiltrazione di grasso ed una fibra molto fine, il suo gusto deciso è impreziosito da aromi da pascolo

FIorentINA DI SCOTTONA SASHI

sapore deciso e coinvolgente grazie al suo alto il grado di marezzatura

FIorentINA SWAMI

estremamente marezzata e dal sapore delicato e la consistenza tenera

Le Fiorentine



Secondi

coperto + 2,00 €

Stinco alla birra con patata al forno 1,7	€ 17,00
Costine in salsa BBQ con patatine fritte 9	€ 18,00
Galletto alla Birra Forst con patatine fritte	€ 18,00
Tagliata di Controfiletto di scottona con patate al forno	€ 21,00
Diaframma di MANZO saltato in padella con aromi e salse e patate al forno	€ 22,00
Fritto Misto con anelli, gamberi e patatine 1,2,4,14	€ 23,00
Tagliata di Tonno fresco con verdure grigliate 4,7	€ 23,00
Filetto di Scottona alla griglia con patate al forno	€ 25,00

Stuzzicherie

Mozzarelline fritte 1	€ 5,00
Anelli di cipolla 1	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Patatine fritte 1	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 5,00
Polenta Bergamasca	€ 5,00
Polenta Taragna 1	€ 7,00

per i piccoli

da 0 a 12 anni

Pennette al pomodoro/ragu' di carne	€ 12,00
Casoncello baby 1,3,7,8,9	€ 12,00
Cotoletta di pollo con patatine 1,7	€ 12,00
Hamburger con patatine 1,3,7	€ 12,00





Hamburger

LUPPOLI BURGER (220 gr)

1, 7, 11

Carne manzo e maiale, formaggio braciere, cipolla stufata rossa e pancetta arrostita e patatine

€ 15,00

BERGHEM BURGER (220 gr)

1, 7, 11

Carne manzo e maiale, formaggio braciere, polenta chips, salsa di formaggio e patatine

€ 15,00

GRAPPOLI BURGER (220 gr) con pane ai cereali

1, 7, 11

Carne manzo e maiale, insalata, cialda di grana, speck croccante, pomodoro, salsa greca e patatine

€ 15,00

POLLO BURGER con pane ai cereali

1, 7, 11

Carne di pollo, insalata, cialda di grana, cipolla rossa, pomodoro, salsa piccante e patatine

€ 15,00



Pizze esclusive

Luppoli e Grappoli

Pom., mozz. fior di latte, polpette al pomodoro (mazo maiale) scaglie di branzi e basilico € 15,00

Tartare di Tonno

Mozz. fior di latte, rucola, burrata e Tartare di Tonno € 15,00

Il Cornicione

Cornicione ripieno di ricotta, pom., mozz. fior di latte, pomodorini confit, olive taggiasche e basilico € 15,00

Un fico secco

Fior di latte, crema di ricotta, salsa di fichi, e coppa € 15,00

La Natura

crema di barbabietola, fior di latte, ricotta salata, e pistacchio € 15,00

Calzone vegetariano

fior di latte, caponata di verdure, salsa di pomodoro capperi, olive taggiasche e ricotta salata € 15,00

La Elena

crema di zucchine, cipolla caramellata, verdure spadellate, pomodoro fresco e chips di patate € 15,00

La Spada

fior di latte, carpaccio di spada affumicato condito con olio, lamponi e pistacchio € 15,00

Calzone Leccabaffi

Mozz., salamino, ricotta, scamorza, prosciutto crudo dopo cottura € 15,00

Calzone Aperto

Mozzarella, (dopo cottura) prosciutto crudo, burrata, pomodorini confit e rucola € 15,00

scegli l'IMPASTO che preferisci!

IMPASTO INTEGRALE + € 1,00

IMPASTO ai CEREALI + € 1,00

IMPASTO ai RISO VENERE + € 1,00

tutti gli impasti contengono glutine

mozzarella senza lattosio + € 1,00



Pizze speciali

Bufalina	Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 12,50
Caprese	Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico	€ 12,50
Amore	Pomodoro, mozzarella, gamberi e rucola	€ 11,50
Delizia	Vellutata di zucchine, mozzarella, gambero e burrata fine cottura	€ 13,50
Mediterranea	Pomodoro, mozz. di bufala, polpo, pomodorini, olive taggiasche e basilico	€ 13,50
Strinù	Mozzarella, taleggio, branzi e salamella	€ 12,50
Val Brembana	Mozzarella, taleggio, porcini e pancetta croccante	€ 13,50
Valtellina	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 12,50
Saporita	Pomodoro, mozzarella, salamino, zola, cipolle, grana e olive nere	€ 12,50
Parmigiana	Pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzana fritta, cialda di grana, basilico	€ 13,50
Porcellino	Pomodoro, mozzarella, gongorzola, salamino, salamella, 'nduja, tabasco	€ 13,50
Gustosa	Pomodoro, mozzarella, branzi e speck	€ 12,50
Dipendenza	Mozzarella, friarielli, 'nduja e burrata	€ 13,50
Golden Buzz	Mozzarella, gongorzola noci e mele	€ 12,50
Berghem	Pomodoro, mozzarella, branzi, porcini, chips di polenta	€ 13,50
Caprella	Pomodoro, mozzarella, Fiocco di capra, bresaola e noci	€ 13,50
Carbonara sbagliata	Fior di latte, fonduta di pecorino, crema di tuorlo d'uovo e crumble di pancetta	€ 13,50

coperto + 2,00 €



Le Pizze

Marinara	Pomodoro, aglio, olio extra vergine, origano e basilico	€ 6,00
Margherita	Pomodoro, mozzarella e basilico	€ 7,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 8,00
Romana	Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere e origano	€ 8,00
Pugliese	Pomodoro, mozzarella e cipolla di Tropea	€ 8,50
Tonno e cipolle	Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle di Tropea	€ 9,00
Tonno	Pomodoro, mozzarella e tonno	€ 9,00
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	€ 7,50
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, acciughe e origano	€ 8,50
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive nere	€ 13,50
Diavola	Pomodoro, mozzarella e salatino piccante	€ 9,00
Wurstel	Pomodoro, mozzarella e wüistel	€ 8,00
Americana	Pomodoro, mozzarella, wüistel e patatine fritte	€ 9,00
Quattro formaggi	Pomodoro, mozzarella, taleggio, branzi e grana	€ 9,50
Ortolana	Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci e peperoni	€ 8,50
Mare	Pomodoro, cozze, calamari, polpo e basilico	€ 12,00
Crudo	Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	€ 9,00
Spek	Pomodoro, mozzarella e spek	€ 9,00
Calzone Liscio	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 9,00
Calzone Farcito	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi	€ 10,00

coperto + 2,00 €

Le Birre

alla SPINA



FORST VIP PILS

0,25 l € 3,50

0,40 l € 6,00

TIPOLOGIA: Pils | COLORE: 6,5 EBC oro scarico | AMARO: 32 EBU | FERMENTAZIONE: Bassa | GUSTO: Particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro | AROMA: Gradevole, con note di cereale e luppolo | SCHIUMA: Fine, compatta e persistente

CLASSIFICAZIONE: Super Premium | GRADI SACCAROMETRICI: 11,9° grado plato | GRADI ALCOLICI: 5% Vol. |

TEMP. DI SERVIZIO: 7° - 8°



HIRTER ZWICKL

0,30 l € 3,50

0,40 l € 6,00

TIPOLOGIA: Keller | COLORE: Giallo dorato torbido | AMARO: 32 EBU | FERMENTAZIONE: Bassa | GUSTO: La birra ha un contenuto elevato di vitamine, proteine e sali minerali. Non viene pastorizzata e non contiene nessun tipo di conservanti artificiali | AROMA: vari

CLASSIFICAZIONE: Super Premium | GRADI SACCAROMETRICI: 5,2° grado plato | GRADI ALCOLICI: 5,2% Vol. |

TEMP. DI SERVIZIO: 5° - 8°



WEIHENSTEPHANER WEISS

0,30 l € 3,50

0,50 l € 6,00

Dal colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano.

Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,4% - FERMENTAZIONE Alta - IBU 14 - COLORE Chiaro



FORST SIXTUS

0,20 l € 3,50

0,40 l € 6,50

TIPOLOGIA: Bock | COLORE: 65 EBC tonca di frate con riflessi ambrati

AMARO: 27 EBU | FERMENTAZIONE: Bassa | GUSTO: Vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato

AROMA: Profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo | SCHIUMA:

Compatta e persistente

CLASSIFICAZIONE: Doppio malto | GRADI SACCAROMETRICI: 16,8° grado plato | GRADI ALCOLICI: 6,5% Vol. |

TEMP. DI SERVIZIO: 7° - 8°



IPA MARTIN'S

0,30 l € 4,00

0,50 l € 7,00

Questo vero e proprio gioiello di sapori amarognoli si coniuga meravigliosamente di ciò che di meglio offre una IPA. Vivamente, la sua veste dorata, coronata da una generosa schiuma bianca e impregniata da un invitante perlage, invita ad affrontarla con fiducia. Da subito adesca con freschezza il naso con i suoi aromi agrumati abbinati a fiori luppolati.

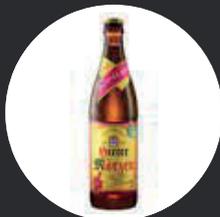
Le Birre

in BOTTIGLIA

HIRTER MARZEN

0,50 l

€ 6,00



Tipologia: Lager | Alcool: 5% vol.

Questa birra si presenta leggera e piena al palato, sviluppando poi dei sentori rotondi, vellutati e maturi grazie all'utilizzo di luppoli speciali e di una lunga lagherizzazione in produzione.

HIRTER 1270 VAP

0,50 l

€ 6,00



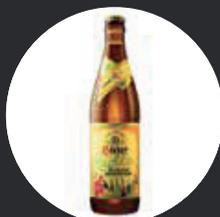
Tipologia: Lager | Alcool: 4,9% vol.

Con la nuova birra 1270 dal colore ambrato, la birreria Hirt fa un passo leggendario verso il futuro. Il suo sapore e colore inconfondibile, la 1270 lo ottiene attraverso l'utilizzo di malti tostati e caramellati.

HIRTER KRAUTER RADLER VAP

0,50 l

€ 6,00



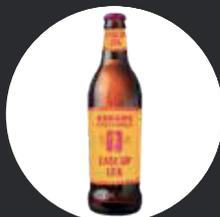
Tipologia: Radler | Alcool: 2,5% vol.

Prodotto naturale nato dalla miscela della birra Vollbier e dalla limonata a base di erbe aromatiche. Genziana alpina, salvia e sambuco assieme a coriandolo e zenzero sono parte degli ingredienti che la rendono unica. Dal colore torbido naturale questa birra non contiene alcun dolcificante artificiale e perfino l'anidride carbonica non è stata aggiunta ma è frutto del processo di birrificazione. Bevanda

ADMANS EASE UP IPA

0,50 l

€ 7,00



Tipologia: Session IPA | Alcool: 4,6% vol.

Di colore dorato, è caratterizzata da aromi di mango e melone con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco e pulito, bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo. Una grande IPA ideale per ogni momento grazie al suo basso grado alcolico.

GOOSE ISLAND IPA

0,33 l

€ 6,00



Tipologia: IPA | Alcool: 5,9% vol.

L'IPA fiore all'occhiello di Goose Island è stata per sei volte vincitrice di medaglie al Great American Beer Festival. Abbiamo preso il tradizionale stile inglese e creato la nostra IPA arricchendola con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Proprio per il suo sapore luppolato, franco e morbido, la IPA Goose è la birra perfetta, tanto per gli appassionati quanto per i nuovi consumatori.

Le Birre

in BOTTIGLIA



CHOUFFE BLANCHE

0,33 l

€ 6,00

Ancora più rinfrescante della bionda, questa piccola novità belga si rivela in un abito giallo nebbioso sormontato da una bella schiuma bianca e ariosa. Al naso, rivela agrumi e cereali, con aromi di agrumi, limone, spezie e cereali. Fruttata e rotondo, è dissetante e facile da gustare, soddisferà molti palati nelle belle giornate di sole.



HOUBLON CHOUFFE

0,33 l

€ 7,00

Molto ricercata dagli intenditori, Houblon CHOUFFE è una birra forte - 9% alc./vol., dal gusto amaro e fruttato. Per donare l'amarezza tipica delle IPA, aggiungiamo tre tipi di luppolo: Tomahawk, Saaz e Amarillo. Houblon CHOUFFE è la prima Belgian IPA in assoluto. All'assaggio è possibile apprezzare anche una sottile nota di pompelmo.



CHOUFFE BLONDE

0,33 l

€ 6,00

Tipologia: Strong Ale | Alcool: 8,0% vol.
Birra torbida di colore dorato con la schiuma ben bianca e densa. Ha un aroma fruttato (pesca-albicocca) con un tocco di coriandolo e un sottile aroma di luppolo. Dolce, leggermente amara con un finale fresco e asciutto, dotata di note fruttate, speziate (al coriandolo) e luppolate.



MAREDRET TRIPLUS

0,33 l

€ 6,00

Tipologia: Abbazia Triple | Alcool: 8,00% vol.
Sentore di note floreali, di nocciola e leggermente amare e supporta il sapore forte e speziato, al contempo una sottile acidità. L'uso di piante, tra cui coriandolo e salvia, gli conferisce un gusto unico.



ADNAMS GHOST SHIP

0,44 l

€ 6,00

Tipologia: Pale Ale | Alcool: 4,5% vol.
Pale Ale con una buona amarezza e un retrogusto al malto. È prodotta con una selezione di malti (Pale Ale, Rye e Cara) miscelando al Citra altre varietà di luppoli americani, in modo da creare grandi sentori di agrumi.

Bibite

e CAFFETTERIA

COCA COLA LITRO	€ 8,00
COCA COLA piccola	€ 4,50
COCA COLA media	€ 5,00
SPRITE piccola	€ 4,00
SPRITE media	€ 5,00
COCA COLA ZERO	€ 5,00
ACQUA 0,75 l nat / gas	€ 2,50
SUCCHI E BIBITE	€ 4,00

ESPRESSO	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
CAFFÈ AL GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
INFUSI	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50

Grappe Liquori Distillati

GRAPPE	€ 5,00
BARRICATE	€ 8,00
AMARI CLASSICI	€ 5,00
AMARI RISERVA	€ 6,00
DISTILLATI	€ 8,00
WISKY	€ 8,00
GIN	€ 10,00

Chiedi al nostro staff le selezioni disponibili!



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



1. Cereali contenenti glutine
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



8. Frutta a guscio
tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi,



9. Sedano e prodotti a base di sedano
presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



3. Uova e prodotti a base di uova
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



10. Senape e prodotti a base di senape
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



4. Pesce e prodotti a base di pesce
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro usati come conservanti.



6. Soia e prodotti a base di soia
latte, tofu, spaghetti, etc



13. Lupini
e prodotti a base di lupini presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



14. Molluschi
e prodotti a base di molluschi. Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola.

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igienico sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.

La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.