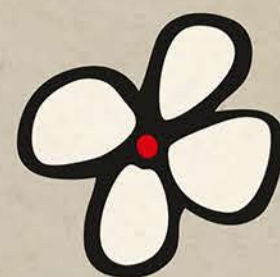




# Remem Beer

Brew pub and more...



Since 27 giugno 2012

Pinerolo - Italy

Anno 04 Numero 06

## BIRRA CRAFT BEER artigianale

- Kefi** Birra alcol 5,0% vol  
Bianca ad alta fermentazione in stile weiss, prodotta con non meno del 45% di malto di grano.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Xanthè** Birra speciale alcol 5,2% vol  
Bionda a bassa fermentazione in stile dortmunder, rinfrescante, prodotta con la combinazione tra pregiati malti tedeschi e malto di produzione Piemontese, con luppoli nobili tedeschi e boemi.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Kalè** Birra speciale alcol 5,5% vol  
Bionda ad alta fermentazione in stile koelsch, dal gusto rotondo, con un delicato equilibrio tra malti e luppoli che non sono mai in evidenza.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Clizia** Birra doppio malto alcol 6,7% vol  
Birra in stile American IPA, ad alta fermentazione dal color oro. Prodotta con luppoli nord americani, che rilasciano note citriche, resinose e floreali al naso.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Dike** Birra doppio malto alcol 7,0% vol  
Bionda ad alta fermentazione in stile fruit beer, prodotta con l'impiego di mele appartenenti alle "antiche varietà piemontesi". Birra stagionata, non sempre disponibile.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Aster APA** Birra alcol 4,6% vol  
Alta fermentazione dal colore ambrato, con fragranti note agrumate. Una Pale Ale d'ispirazione yankee con un profilo aromatico intenso, deciso dall'uso di grandi luppoli americani.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Ker** Birra speciale alcol 5,5% vol  
Rossa ad alta fermentazione in stile bitter ale, molto profumata con malti, luppoli e lieviti rigorosamente inglesi.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Fren** Birra speciale alcol 5,9% vol  
Rossa a bassa fermentazione in stile Vienna, elegante e complessa, malti e luppoli dalla germania.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Kiki** Birra doppio malto alcol 6,6% vol  
Ambrata ad alta fermentazione, in stile fruit beer, con un lungo affinamento, prodotta con l'aggiunta di castagne del Piemonte da coltivazione biologica.  
Piccola 25cl 3,50 € Media 35cl 4,50 €
- Nux** Birra doppio malto alcol 7,0% vol  
Scura ad alta fermentazione in stile ruppista, prodotta con l'aggiunta di farro proveniente da colture biologiche.  
Calice 30cl 4,50 €
- Sagiada** Birra doppio malto alcol 8,0% vol  
Alta fermentazione, di colore scuro ma brillante, dalla struttura complessa, data dall'utilizzo del cacao nobile Criollo, con sentori di caffè, liquirizia e frutti rossi che sfumano in liquorose note esotiche.  
Calice 30cl 4,50 €



Birre artigianali  
fatte da noi  
[www.birrificiopinerolese.it](http://www.birrificiopinerolese.it)



### IL RADLER

Grado alcolico di circa 2,5% vol  
Per metà la nostra birra chiara e per metà limonata Plose.  
Da un'idea del Bavarese Franz Kluger, che nel lontano 1922, per soddisfare una moltitudine di ciclisti, si inventò questa bevanda.  
Bicchiere 35cl 5,00 €



### gluten free

**Daura Estrella** Birra alcol 5,4% vol  
Abbiamo anche una birra pensata per venire incontro alle esigenze delle persone celiache. Glutine inferiore a 3 parti per milione.  
Bottiglia 33cl 5,00 €



L'aperitivo per noi è una filosofia, siamo ben lieti di celebrarla offrendovi specifici snack in abbinamento alle nostre birre o drink, senza alcun supplemento di prezzo.

Per esigenze tecniche tale servizio ad hoc non potrà protrarsi oltre le ore 20,30 (o anche prima in caso di esaurimento degli appetizer). Siamo sicuri della vostra comprensione.



### Slow Food Guida Birre d'Italia 2017: BIRRIFICIO PINEROLESE

Simbolo assegnato ai birrifici che esprimono notevole costanza e ottima qualità media in tutta la produzione, che preferiamo assaggiare in fusto.

#### BIRRA QUOTIDIANA

##### KEFI - KER

Birra di grande qualità organolettica che ha come caratteri principali equilibrio, semplicità e piacevolezza.

#### BIRRA SLOW

##### DIKE

Birra che oltre a essere eccellente per valore organolettico è in grado di emozionare, perché racconta la storia di un territorio, di un birrificio o di un birraio.



## E LI CHIAMAVANO PANINI

- Summer 2016** **NEW** 6,00 €  
Philadelphia, scaglie di Parmigiano, crema di pistacchio di Bronte, pomodori a fette, zucchine grigliate.
- Ciccio Summer 2016** **NEW** 7,00 €  
Prosciutto cotto alla brace, Philadelphia, scaglie di Parmigiano, crema di pistacchio di Bronte, pomodori a fette, zucchine grigliate.
- Gold** 6,00 €  
Prosciutto crudo toscano, mozzarella di bufala, olive taggiasche sott'olio, salsa rosa e pepe.
- Sofficino** 5,00 €  
Prosciutto cotto alla brace, zucchine grigliate, scamorza affumicata, salsa allo yogurt.
- Parmigianino (the best of...)** 5,00 €  
Melanzane impanate, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico.
- Il padrino** 5,00 €  
Salame piccante, peperoni, mozzarella, senape.
- Vi presento Joe Black** 5,00 €  
Pancetta cotta al forno, patate lesse, toma, burro di arachidi, salsa allo yogurt, pepe.
- Spartans Olè** 5,00 €  
Chorizo (salame spagnolo), wurstel, gorgonzola, pomodorini secchi, salsa a piacere: ketchup, maionese o senape.
- VerdeOro** 5,00 €  
Prosciutto cotto alla brace, philadelphia, pomodoro a fette, anacardi, semi di sesamo e salsa tonnata.
- Vanitoso** 5,00 €  
Bresaola, pomodoro a fette, rucola, scaglie di parmigiano reggiano, olio extravergine e, a richiesta, aceto balsamico.
- Toast alla Giuliano** 5,00 €  
Wurstel, prosciutto cotto, mozzarella, senape.
- Arcobaleno (vegan toast)** 5,00 €  
Melanzane e zucchine grigliate, pomodori secchi, germogli di menta, maionese vegana.
- Karl** 5,00 €  
Wurstel e crauti, salse a piacere: ketchup, maionese o senape.
- Heinz** 5,00 €  
Wurstel, crauti e toma, salse a piacere: ketchup, maionese o senape.
- Franz** 5,00 €  
Wurstel, cipolle stufate e gorgonzola, salse a piacere: ketchup, maionese o senape.
- LA PIADINA SECONDO NOI**
- La Gina** 5,00 €  
Prosciutto cotto alla brace, stracchino, pomodoro a fette e patè d'olive nere.
- La Tina** 5,00 €  
Pomodoro a fette, mozzarella, origano, rucola e salsa ai carciofini.
- La Pina** 6,00 €  
Prosciutto crudo Serrano (prosciutto spagnolo), pecorino toscano, noci e salsa rosa.
- La Nina** 6,00 €  
Gorgonzola, toma, pecorino toscano, confettura extra di pere Williams.
- GHIOTTONERIE**
- Birramisù** 5,00 €  
Tiramisù con le nostre birre, crema alla rossa Ker e savoiardi inzuppati nella scura Nux.
- Bretzel dolce** 5,00 €  
Al sapore di cannella servito tiepido con Nutella e marmellata.
- Sacher gofri** 5,00 €  
Il gofri di Erica e Marzia farcito con crema nocciolata e marmellata di albicocche.
- Le nostre torte** 4,00 €  
Che potranno variare secondo il clima, la stagione e l'umore.
- Gli Sfiziosesti** 4,00 €  
Tre mini bocconcini caldi, farciti alle tre marmellate: fichi e mandorle, lamponi e cioccolato bianco, marroni e caffè.

## Focaccia con farina integrale

- Clyde** 7,00 €  
Prosciutto cotto alla brace, stracchino, zucchine grigliate, peperonata, crema di funghi porcini.
- La quadrotta 57 Nero** **NEW** 7,00 €  
Base di focaccia ai 5 cereali farcita con gorgonzola, pesto, pomodorini freschi e olive taggiasche.
- La quadrotta 57 Rosso** **NEW** 6,00 €  
Base di focaccia ai 5 cereali con semi di papavero, farcita con gorgonzola, pomodorini freschi e rucola.
- Bonnie** 6,00 €  
Stracchino, zucchine grigliate, peperonata, crema di funghi porcini.
- La quadrotta di Remy** 5,00 €  
(anche in versione vegana) base di focaccia ai 5 cereali con semi di papavero, farcita con ratatouille di verdure, salsa di pomodoro ed in versione no vegan con mozzarella.
- La Provolaccia** 5,00 €  
Prosciutto crudo toscano, scamorza affumicata, pomodori secchi e salsa rosa.
- La Godereccia** 5,00 €  
Pancetta cotta al forno, peperoni in umido, robiola, mandorle e senape scura alla birra.

## I NOSTRI PLATEAU

- Bretzel Pinerolo vs Pusteral** 7,00 €  
Il tipico bretzel sud tiroler salato, accompagnato da prosciutto cotto alla brace, toma delle nostre valli e senape alla birra.
- Della piazza** 10,00 €  
Antipasto di verdure miste alla piemontese, peperonata, frittata, acciughe al bagnetto verde, salame artigianale, salsicette stagionate, tomino del Talucco condito con olio extra vergine d'oliva e pepe.
- Fiocco foresta nera** 12,00 €  
Fiocco della Foresta Nera affumicato a freddo 18 mesi, servito con paglierina avvolta in zucchine grigliate e ciotolina di aceto balsamico.

- Crudo Toscano e...** 12,00 €  
Crudo Toscano, dal gusto delicato ma arricchito sapientemente da quegli aromi inconfondibili della toscana, servito con mozzarella di bufala e anacardi.
- I grandi formaggi** 10,00 €  
Una selezione dei migliori formaggi delle nostre parti.
- I salumi buoni** 10,00 €  
Una selezione di salumi dai sapori particolari.
- Mix salumi formaggi** 12,00 €  
Un mix dei nostri migliori salumi e formaggi.
- Plaisentif e serrano** 12,00 €  
Il Plaisentif, il tipico formaggio alle viole delle nostre valli, con jamón serrano, prosciutto crudo tipico della regione Andalusia, accompagnati da mandorle tostate.

## I PIATTI CALDI

- Wurstel e crauti** 6,00 €  
Wurstel frankfurter con pancetta e formaggio, crauti e senape alla birra.
- Special guest** 8,00 €  
Canederli di speck alla delizia (pomodoro, panna e misto di profumi liguri).
- Gulash** 10,00 €  
Piatto speziato, tipico della tradizione Ungherese, a base di carne di manzo cotta in umido con verdure soffritte, patate e paprika. A piacere servito accompagnato da fagioli alla RememBeer.

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un abbattimento termico per una migliore conservazione.