VINI

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€22,00
Franciacorta Brut La Montina	€30,00
Franciacorta Saten La Montina	€32,00

BIANCHI

Lugana Cà Maiol	€24,00
Ribolla gialla La Tunella	€24,00
Sauvignon Elena Walch	€25,00
Chardonnay Corveè	€24,00
Gewürztraminer Corveè	€28,00

ROSSI

Valpolicella Ripasso Villabella	€28,00
Primitivo di Manduria	€25,00
Chianti classico Lareale	€26,00
Bruciato Antinori	€38,00
Le volte Ornellaia	€38,00

ACQUA BIBITE CAFFETTERIA E AMARI

Acqua 0,75l naturale / frizzante	€3,50
Coca-cola normale / zero	€3,50
Estathè limone / pesca	€3,50
Fanta, Sprite	€3,50
Caffè espresso	€2,00
Caffè alla cicoria	€2,00
Caffè corretto	€3,00
Caffè decaffeinato	€2,50
Cappuccino	€3,00
Orzo / Ginseng	€2,50
Camomilla	€3,00
Amari	€4,00
Grappa bianca	€4,00
Grappa barricata	€4,00
Distillati (rum, whisky, armagnac, gin)	€8,00/10,00

COPERTO €3,00

ATTENZIONE: Comunicate a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Allergeni: 1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14)molluschi.

LE NOSTRE BIRRE

ALLA SPINA

1897 NON FILTRATA — 0,2 L €3 / 0,4 L €5
BIRRA DELLA CASA
Lager non filtrata
bassa fermentazione
5,8% vol.
Non filtrata dal gusto e colore inconfondibili, fermentata nelle storiche cantine "Rostenit". La lunga maturazione le dona cremosità e profumi unici.

PEDAVENA — 0,2 L €3 / 0,4 L €5
Pils italiana
bassa fermentazione
5,0% vol.
La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica, con note erbacee di luppolo in fiore. Rinfrescante ma dal corpo importante, grazie alla lunga fermentazione a bassa temperatura.

BIRRA DOLOMITI ROSSA — 0,2 L €3 / 0,4 L €6
Bock bassa fermentazione
6,7% vol.
Rossa equilibrata e strutturata, con sentori di caramello e frutti di bosco da orzo italiano. Nata per le grandi occasioni, perfetta sempre.

BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO — 0,2 L €4,50 / 0,4 L €7,00
Doppelbock chiara,
bassa fermentazione
8,0% vol.
La nostra birra a più alta gradazione, dal colore oro intenso ottenuto dalla lenta caramellizzazione del mosto. Intensa ma facile da bere, grazie all'equilibrio dei luppoli.

BIRRA DOLOMITI STILE 46 — 0,2 L €3 / 0,4 L €6
Italian Style Pilsner
bassa fermentazione
5,2% vol.
Italian Style Pilsner dal profilo fresco e aromatico, con note di agrumi, frutta tropicale e anice stellato.Luppoli europei e americani in dry hopping, colore leggermente velato con sfumature tendenti al verde.

MAISEL'S WEISSE — 0,3 L €4 / 0,5 L €6
Weissbier, alta fermentazione
5,2% vol.
Sentori dolci di malto e agrumi, con note speziate ed esotiche. Equilibrata al palato, con finale amarognoloe fruttato.

IN BOTTIGLIA

DOLOMITI SPECIALE — 75 CL €14
Lager speciale,
bassa fermentazione
5,9% vol.
Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per la gradazione alcolica maggiore e l'intensità degli aromi. Frutta matura e note di caramello.

SUPERIOR SENZA GLUTINE — 33 CL €5
Lager senza glutine
5,2% vol.
Gli esperti monitorano costantemente la produzione della superior senza glutine per garantire ingredienti di qualità e gusto ottimale.

SUPERIOR ANALCOLICA — 33 CL €5
Lager analcolica
< 0,5% vol.
Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra superior analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcool.

DOLOMITI ROSSA — 75 CL €14
Bock bassa fermentazione
6,7% vol.
Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco, 100% Orzo italiano.

DOLOMITI PILS — 33 CL €5
Pils italiana
4,9% vol.
Questa pils italiana, con acqua delle Dolomiti Bellunesi, ha un gusto rotondo ed elegante, una schiuma compatta e cremosa, e note floreali dai luppoli nobili Spalt Select.

PEDAVENA AMBRATA — 33 CL €5
Dunkel
5,9% vol.
Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.

IL CONSIGLIO DEL MASTRO BIRRAIO

1897 NON FILTRATA
Birra a tutto pasto, ottima con carni alla brace e hamburger.

PEDAVENA
Da abbinare a carni bianche, primi piatti e pizze.

DOLOMITI ROSSA
Perfetta con formaggi, carni rosse importanti e dolci.

DOLOMITI DOPPIO MALTO
Da abbinare a carni rosse, dolci e come piacevole dopocena.

DOLOMITI STILE 46
Fresca e aromatica, ideale per l'aperitivo e da abbinare a piatti leggeri e sfiziosi.

MAISEL'S WEISSE
in abbinamento a salumi, formaggi freschi, carne di maiale e pizze speciali.

FABBRICA in PEDAVENA

menu

BRESCIA

inverno 26/27

FABBRICA in PEDAVENA

CONDIVIDIMI

Olive all'ascolana 1. 3. 4. 6. 7. 9.	€5,00
Patate dippers fritte 1. 7.	€5,00
Stick di mozzarella 1. 7.	€5,00
Cheddar jalapeños 1. 7.	€5,00
Red hot jalapeños 1. 7.	€5,00
Bocconcini di pollo 1. 7.	€5,00
Arrosticini	€7,00

ANTIPASTI

Tagliere pedavena 9. 12 €15,00
crudo, pancetta, coppa, salame e giardiniera

Formaggio alla piastra 1. 7. €12,00
con polenta brustolita e funghi porcini trifolati

Tortino di zucca 3. 7. 8. 1. €12,00
con fonduta di taleggio e noci tostate

Crudo e gnocco fritto 1. €14,00
crudo del salumificio Berlinghetto

Tartare di manzo 3. 1. 2. €14,00
con tuorlo marinato e maionese al lime

Fritto di calamari 1. 7. 6. €15,00
con maionese alla soia

PRIMI PIATTI

Spaghettone 1. €14,00
cacio e pepe

Casoncelli 1. 7. €14,00
alla bresciana burro e salvia

Rigatoni 1. 3. €14,00
alla carbonara

Gnocchi di patate 1. 3. 7. 8. €14,00
con crema al parmigiano, pere e noci

INSALATE

Dolomiti Salad 1. 7. €14,00
insalata, fagiolini, pomodorini, scaglie di grana, crostni di pane e petto di pollo alla brace

Leggera bresciana 7. €12,00
insalata, pomodorini Confit, mozzarella di bufala, finocchi, arance, mela

Pedavena Salad 4. 7. €14,00
insalata, pomodorini, carote, feta greca, zucchine grigliate e salmone affumicato

SECONDI PIATTI

Galletto ruspante alla brace 3. 6. 7. €16,00
con salsa Pedavena e patate al forno

Tagliata di pollo alla brace 7. 9. €16,00
con salsa allo yogurt, erba cipollina e ratatouille di verdure

Cotoletta Tomahawk di maiale 1. 3. €18,00
con patatine fritte

Guancia di maiale 1. 9. €18,00
alla birra Pedavena e polenta fumante

Costina di maiale salsa BBQ 7. 12. €18,00
con purè di patate

Stinco di maiale 9. 12. €18,00
al fondo Bruno e polenta alla brace

Tagliata di manzo €18,00
con patate al forno

Manzo all'olio di Rovato 1. 4. 9. €24,00
con polenta fumante

Filetto di manzo 7. 9. 12. €25,00
con riduzione di vino rosso Corvina e purè

Picanha alla griglia 7. 9. €20,00
Picanha di manzo alla brace, patate rustiche, salsa chimichurri e insalatina fresca

Polpo alla brace 7. €20,00
con crema di patate dolci e ratatouille di verdure

CONTORNI

Insalata mista o verde	€5,00
Verdure grigliate	€6,00
Patate al forno 1.	€5,00
Patate fritte	€5,00
Ratatouille di verdure	€5,00
Patate novelle	€5,00

MENÙ BIMBI

Pennette 1. 9. €8,00
pomodoro/pesto

Cotoletta di pollo 1. 3. €10,00
con patate fritte

Nuggets di pollo 1. €9,00
con patate fritte

Mini hamburger 1. €10,00
con patate fritte

HAMBURGER

Pedavena 1. 3. 7. €18,00
hamburger di manzo, brie, insalata, uovo, bacon e salsa Pedavena

Boomer 1. 3. 7. €18,00
hamburger di manzo, cheddar, insalata, cipolla croccante, pomodoro, bacon e salsa Pedavena

Smoked chicken 1. 3. 7. €18,00
hamburger di pollo, scamorza, pancetta affumicata, insalata e salsa Pedavena

Pork 1. 6. 7. €18,00
Pulled pork, salsa BBQ e cavolo cappuccio

Special con pane nero 1. 4. 7. €18,00
hamburger di pata negra, marmellata di fichi, lardo di pata negra brie e zucchine

Polpo burger con pane nero €19,00
1. 7. 14.
polpo alla piastra, spinacino, stracciatella e pomodori Pizzutello pelati in olio

Vegetariano 1. 7. €16,00
hamburger vegano, burrata, zucchine grigliate, crema di zucca, pomodoro e insalata

DOLCI

Tiramisù classico 1. 7. €6,00

Choco ball 1. 3. 7. €7,00
sfera di cioccolato bianco, crema mascarpone, cuore ai frutti di bosco, crumble e polvere di lamponi

Torta di rose 1. 7. €7,00
con gelato alla crema

Crema Catalana 1. 3. 7. €7,00

Dolce Pedavena 1. 3. 7. 8. €6,00
crema pasticcera al mango, gelato allo yogurt e crumble di mandorle

Torta di mele 1. 3. 7. 12. €7,00
Torta di mele, cannella e uvetta servita con crema inglese

Gelato alla crema 8. €7,00
con crumble di sbrisolona

Gelato al cioccolato €7,00
senza lattosio

Sorbetto €6,00
limone / mandarino

PIZZERIA

LE TRADIZIONALI

Margherita 1. 7. €10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco

Marinara 1. €10,00
pomodoro San Marzano, aglio, olio

Romana 1. 4. 7. 12. €10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe e olive nere

Prosciutto 1. 7. €12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

Prosciutto e funghi 1. 7. €12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati e prosciutto cotto

Capricciosa 1. 7. €14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carciofi, olive e prosciutto cotto

Deliziosa 1. 7. €14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola

Burrata e culatello 1. 7. €16,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, culatello e burrata

Speck e Brie 1. 7. €14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e brie

Vegetariana 1. 7. €13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crema di melanzane, zucchine grigliate, peperoni e asparagi

Calzone €14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

LE SPECIALI

Boscaiola 1. 7 €15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, trifolati, salsiccia, scamorza affumicata

Bufalina 1. €15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico fresco

Dolomiti 1. 7. €15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e porcini

Gustosa 1. 7. €15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, taleggio, salame piccante e cipolla croccante

Stramba 1. €15,00
pomodoro San Marzano, bufala affumicata, crudo del Berlinghetto e pomodorini confit

Norma 1. 7. €15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e ricotta affumicata

LE BIANCHE

Pedavena 1. 7. €15,00
mozzarella, Grana Padano grattugiato, crema carbonara e guanciale

Frida Kahlo 1. 2. 7. €15,00
mozzarella, burrata, pesto alla genovese, gamberi e datterini gialli

La Valtellinese €15,00
bresaola, grana e rucola

Formaggissima €15,00
Taleggio, grana, gorgonzola, mozzarella fior di latte

AGGIUNTA INGREDIENTE + 1,50€
IMPASTO SENZA GLUTINE* + 3,00€

*pizze cotte NELLO STESSO FORNO

dopo le 22.30

CONDIVIDIMI

Olive all'ascolana 1. 3. 4. 6. 7. 9.	€5,00
Patate dippers fritte 1. 7.	€5,00
Stick di mozzarella 1. 7.	€5,00
Cheddar jalapeños 1. 7.	€5,00
Red hot jalapeños 1. 7.	€5,00
Bocconcini di pollo 1. 7.	€5,00
Arrosticini	€7,00

LA FARCI-PEDA

BOOM DI VERDURE 1. 7.
ratatouille di verdure, pomodoro, mozzarella

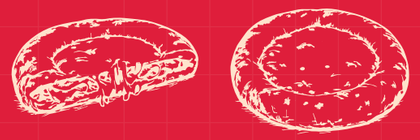
PUGLIESE 1. 7. 4.
burrata e acciughe

PROSCIUTTO AL VERDE 1. 8.
prosciutto cotto, pomodoro e pesto

PECCATI 1. 7.
lardo, miele e gorgonzola

NOBILE 1. 7.
bufala, culatello, pomodori secchi

METÀ €7,50 INTERA €15,00



COPERTO €3,00

ATTENZIONE: Comunicate a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.

Allergeni: 1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14)molluschi.