

welcome to

il
CRANCIO
di gika



"alla scoperta del Crancio: un gioiello goloso tutto da gustare"

Geno Camera



crocchettoni

mortazziello 8,00

*stracciata di bufala, mortadella suprema, pesto e granella di pistacchio
buffalo "stracciatella", mortadella, pesto and chopped pistachios*

cheddar e bacon 7,00

porchetta, fonduta cacio e pepe 8,00

"porchetta", cheese and pepper fondue

crocchettone genovese 8,00

con scaglie di parmigiano

frittatine

genovese 4,00

*bucatini Pastificio Setaro, cipolla ramata di Montoro, parmigiano reggiano
bucatini pasta, onion, parmesan cheese*

pasta patate e provola 4,00

*bucatini Pastificio Setaro, patate di Avezzano, parmigiano reggiano,
pepe, provola Caseificio Celotto*

bucatini pasta, potatoes, parmesan cheese, béchamel, pepper, provola cheese

classica 4,00

*bucatini Pastificio Setaro, besciamella, pisellini, prosciutto cotto,
mozzarella dei Monti Lattari, parmigiano reggiano*

bucatini, béchamel, peas, cooked ham, mozzarella, parmigiano reggiano cheese

patatine

fritte classiche

classic 4,00

cheddar e bacon croccante 5,00

special

corn dog 4,00

wurstel in panatura croccante, salsa cheddar

wurstel in crunchy breading, cheddar sauce

**e ora passiamo
ai nostri burger!**

PROVALI SUBITO →



gli intramontabili

crancio special

11,00

doppio hamburger di scottona reale Macelleria Cardoncello, doppio cheddar, doppio bacon croccante e salsa crancio
double "Scottona" hamburger by "Cardoncello butcher", double cheddar, double crispy bacon and crancio sauce

bolognello

11,00

hamburger di macina gika, mortadella suprema, stracciata di bufala campana, crochè di patate, pesto e granella di pistacchio.
hamburger, mortadella, buffalo "stracciatella", potato croquettes, pesto and chopped pistachios

crancio burger

7,00

hamburger di macina gika, salsa crancio, insalatina, bacon croccante e cheddar
hamburger, crancio sauce, salad, crispy bacon and cheddar

chicken crancio

8,50

cotoletta di pollo, insalatina, maionese homemade, provola d'Agerola e patatine
chicken, salad, homemade mayo, provola cheese and chips

american dream

7,50

hamburger di macina gika, cheddar, bacon croccante, insalatina, pomodoro di Sorrento, cipolla caramellata e salsa bbq
hamburger, cheddar, crispy bacon, lettuce, tomato, caramelized onion and bbq sauce

provoloso

8,50

hamburger di macina gika, insalatina, bacon croccante, provola croccante e cipolla caramellata.
hamburger, salad, crispy bacon, crispy provola cheese and caramelized onion

**pronti a scoprire
i nuovi arrivati?**

ECCOLI →

i nuovi arrivi

il delicato

11,00

hamburger Macelleria Cardoncello, prosciutto cotto arrosto Fiorucci "L'Arrosto del Caminetto", asiago dop, patate al forno di Avezzano e mayo al rosmarino
hamburger, roasted cooked ham, asiago cheese, potato and rosemary mayo

il contadino

8,50

hamburger di salsiccia paesana, rucoletta, funghi champignon, provola caseificio Celotto, prosciutto crudo toscano dop, mayo al pepe
sausage hamburger, rocket, champignon mushrooms, provola cheese, tuscan raw ham, pepper mayo

peanuts

10,00

hamburger Macelleria Cardoncello, crema di arachidi homemade, emmental, bacon piastrato, cipolla caramellata, arachidi salate
hamburger, homemade peanut cream, emmental cheese, grilled bacon, caramelized onion, salted peanuts

il genovese

11,00

genovese, provola croccante caseificio Celotto, patate al forno di Avezzano, crema al formaggio "genovese", provola cheese, potato, cream cheese

sunday

9,00

polpette fritte, parmigiana di melanzane, mayo al basilico, provola caseificio Celotto
fried meatballs, aubergine parmigiana, basil mayo, provola cheese

ZUCCOSO

8,50

hamburger di salsiccia, rucoletta, zucca grigliata, bacon piastrato, mayo alla nduja, provola caseificio Celotto
sausage hamburger, rocket, grilled pumpkin, grilled bacon, nduja mayo, provola cheese

3 P

10,00

porchetta artigianale, patate al forno, friarielli saltati, provola croccante caseificio Celotto, mayo alla nduja
"porchetta", baked potatoes, "broccoli", crunchy provola cheese, nduja mayo

il saporito

8,00

hamburger di salsiccia, mayo alle olive nere, scarola ripassata, provola caseificio Celotto, prosciutto crudo toscano, scaglie di parmigiano
sausage hamburger, black olive mayo, sautéed escarole, provola cheese, Tuscan raw ham, parmesan flakes

burger

crancio
baby

hamburger & patatine

5,00

crancio
junior

hamburger, patatine,
cheddar e bacon

6,00

menù
baby & junior

crancio baby o crancio junior,
patatine di Avezzano fritte,
bibita

10,00

baby, junior, menù

abbiamo scelto per voi



È artigianale, quindi Viva.

È territoriale.

*Prodotta con materie prime italiane, selezionate e di alta qualità.
Fermenta in Irpinia da acqua di sorgente, l'orzo è coltivato
e maltato a pochi chilometri dal birrificio.
Luppoli di tutto il mondo si mescolano ai luppoli italiani
per creare bouquet di aromi senza confini.*



BIRRA

RA

AP

GI

NALE



INDIPENDENTE
ARTIGIANATO
UNA GARANZIA
NUMERATA



WWW.BIRRIFICIOVENTITRE.IT

Ventitré srls Via Perugia, 23 • 83035 Grottaminarda (AV) • Italy •
Tel. +39 0825 881074 • info@birrificioventitre.it

Ventitré
• BIRRIFICIO •

la nostra selezione

in bottiglia

SWEVA

ITALIAN KELLER / 5% Vol.

5,00

È la birra chiara per eccellenza, da colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è a sua volta molto bilanciato, con la dolcezza iniziale in grande equilibrio con l'amaro, che regala un finale fresco. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

Omaggio a Federico II di Svevia, illuminato Imperatore del Sacro Romano Impero, che tanto amava la Puglia, i cui orzi sono utilizzati per produrre questa birra.

ABBINAMENTI

Antipasti, ortaggi, insalate, pizza quattro stagioni, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

RUBRA

BITTER / 5,5% Vol.

5,00

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottofondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole.

Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.

ABBINAMENTI

Piatti con pomodoro, pizza marinara, salumi, dolci alle castagne e/o cioccolato.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

DESNUDA

GLUTEN-FREE ALE / 5% Vol.

5,00

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva. Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto bevibile. "Desnuda eres tan simple como una de tus manos" l'elogio della donna descritta da Neruda, che tanto somiglia all'eleganza della nostra birra senza glutine. Contenuto di glutine <20 ppm

ABBINAMENTI

Piatti con verdure, carne bianca, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

altre birre in bottiglia

Tennent's

3,50

Ceres

3,50